PIETRO CRESCENTIO

TRADOTTO NOVAMENTE PER
M. FRANCESCO SANSOVINO
NEL QVALE SI TRATTANO
LE COSE DELLA VILLA
CON LE FIGVRE DELLE HERBE
poste nel fine. Con vn vocabolario delle voci
difficili che sono in questa opera, & con i
dissegni de gli stromenti co quali si
cultiua & si lauora la terra.

CON PRIVILEGIO.

IN VENETIA
Appresso Francesco Rampazetto
M D LXIIII.

ALLO ILLVSTRISSIMO ET ECCELLENTISSIMO SIGNORE IL S. GVIDO BALDO II. DVCA D'VRBINO QVARTO.

FRANCESCO SANSOVINO.

L'AGRICVLTVRA Eccellentissimo Si-gnore, oltra ch'ella fu tenuta da nostri maggiori in tanta sti-na, che volendosi, come dice Cato-ne, dimostrar con quattro parole vno huomo di conto, bastaua dire in quei

tempi, egli è da bene & buono Agri-
cultore, ſcriuono ancho i Saui del Mon-
do ch'ella è vno de membri Principali
della Republica vniuerſale de gli huo-
mini Ciuili, dandole per compagna
la Militia. Et ſtimano farſi vtil & ho-
noreuol impreſa per coloro, i quali de-
ſiderando fra queſti trauagli mondani,
ni, tranquilla & ripoſata vita, ſi dan-
no con tutte le forze loro al cultiuamen-
to de lor poderi: percioche oltre alla
contentezza dell'animo (alla qual non
ſi dee prepor coſa che ſia ſotto il Cie-
lo) ſi godono quella libertà natural
ch'è lor data da Dio, con manco ri-
guardo che non fanno tra la moltitu-
dine delle perſone, & dilungandoſi dal-
l'ambitioni, dalle ſollecitudini, & da-
gli ſtrepiti delle Città, guſtano mara-
uiglioſamente la vaghezza de Prati, l'
amenità de Colli, la copia de gli Ar-

bori,

bri, l'abondanza delle Biade ondeg-
gianti per i campi, la ſemplice rozzez-
za de gli huomini di Contado, & fi-
nalmente l'utile che ſi trahe da tutte l'al
tre coſe che la benignità della Natura
ha prodotte per noi. La qual coſa, aue-
gna che per gli intendenti ſi conoſca eſ
ser vera, tuttauia non è conceduto a tut
ti il poterſi ridur liberamente da vn fa-
ticoſo ſtato, a vn dolce & ſoaue, la on-
de ſtimando i prudenti gli anni di colo
ro beati che ſenza alcuna noia del mon
do, s'eleggeuano quella via, molti di
loro ſcriſſero dell'Agricultura, come
quegli ch'inuitauan'altrui a quel piace-
re ch'eſsi ſentiuano. Fra quali Pietro
Creſcẽtio Illuſtre & chiaro huomo nõ
è ſtato punto inferiore a qual ſi voglia
Scrittore, percioche ſeguendo gli an-
tichi, e riducendo le coſe loro a vſo de
noſtri tempi, trattò queſta parte dif-

fusamente & con molta dottrina: m
egli fu in ciò malauenturato, perciocb
essendo ne primi anni ch'egli scrisse, s
to trattato male da qualunque si fos
colui che lo publicasse in volgare, è tra
scorso fino a dì nostri quasi sepulto n
le tenebre; ma poi ch'è piaciuto a Dio
ch'io lo habbia di nuouo ricondott
alla luce, ho voluto ancho proueder
gli di valorosissimo, & giudiciosissi
mo protettore & padrone, perche ri
uolgendomi all'Eccellenza Vostra, co
me a Nobilissimo tra tutti gli altri Prin
cipi, mi cadde in animo di porgerl
queste mie fatiche, non perch'io non
sappia che voi Signore Illustrissimo
hauete piena cognitione delle cose Gre
ce & Latine: ma perch'io son certo che
voi amate non solamente le scritture,
ma gli Scrittori anchora di questa bel-
lissima & honoratissima Lingua, nella
quale

uale, auegna ch'io vaglia poco, pure,
onfidandomi nella humanità sua, ho
peranza che mi sarà conceduto da lei
quel fauore ch'ella suol fare a coloro
he meritano, per gratia del suo pro-
ondo & saldo giudicio. Che s'io ri-
guardo bene alle honoratissime parti
della Vostra Eccellenza, per le quali
Ella è celebrata da tutti i Saui, non so-
amente come giusto & temperato:
ma come prudente & forte, & come
Padre amoreuole & Protettor de suoi
felici Popoli, son piu che certo, assicu-
randomi in questo le lingue di tutti i
buoni, ch'Ella piena di cortesia, non
harà discaro quell'affetto sincero che
mi muoue a honorar questo mio libro
col suo nome Illustre, conciosia che es-
sendo proprio della sua famiglia, &
massimamente di sua particolar vsan-
za il sostener le virtù, chi può pensare

ch'Ella non le riguardi cō occhio am
reuole, poi ch'esse riconoscono l'anti
co lor ricetto in coteste contrade, & i
cotesta casa, nella qual elle furono, so
no, & saranno sempre da suoi discen
denti aiutate & honorate? Certo che io
mi affaticherei di souerchio s'io volei
si mostrar altrui quel che è piu chiaro
ch'il Sole, percioche ogniun sà ch'es
sendo Voi nato di Padre grandissimo
siete per apparecchiar nell'occasioni
materie a gli Scrittori, ond'essi possa
no a gloria del Vostro nome tessere e-
terna memoria delle Vostre opere Illu-
stri. Et sa parimente il mondo che non
facendo voi ingiuria a nessuno, & ho-
norando gli huomini buoni, & ammi-
nistrando vgualmente giustitia senza
rispetto, adempiete l'officio del vero
Principe come si richiede nō solamen-
te all'antichissima riputatione che ha

tra

a tutti gli altri Principi la preminen-
della Vostra stirpe, ma alla compiu-
bellezza dell'animo Vostro, col qua
indirizzando ordinatamente & con
rmo consiglio i vostri pensieri a glo-
a di Dio, & a vtile & prò del Vostro
ato, & acquistandoui con maniera
u che reale le volontà di chi la cono-
:, vi fate ancho reuerendo alle natio-
più lontane & rimote. Ma accioche
gli non paia ch'io stimi d'esser buono
raccorre in poche parole, le lodi in-
nite che si conuengono alla Vostra
ccellenza (la qual per natura si dilet-
più tosto dell'operationi) la prego
he ella attenda all'affetto della mia vo
ontà, percioche à me parrà di ripor-
r copioso frutto, se nel consagrar que
a fatica al suo nome, harò sodisfat-
o almeno in parte a quel debito al qua
il suo raro valore haueua obligato &

aſtretta la mia ſeruitù, mentre che io
la ſentiua da ogniuno cotanto predi-
care. Et noſtro Signore Iddio le con-
ceda lunghiſsima & tranquilla vita a
beneficio de ſuoi amici & de ſuoi ſer-
uidori.

Di Venetia alli XXIX. di No-
uembre. M D L X.

PROEMIO.

OICHE per la uirtù del la prudenza, la qual accortamente discerne tra il bene & il male, l'animo dello huomo s'informa al la cognition dell'utile & del diletteuole, & al se-
nitamento dell'una cosa e dell'altra, & ri-
ouandosi lo stato pacifico & tranquillo,
olto utile, & dolce, & diletteuole nelle
ose terrene, si dee il predetto meriteuol-
ente cercare a tutto nostro potere, e quel
trouato, si dee come tesoro inestimabi-
, con molta patientia & con molta humi-
ità conseruare. Percioche per esso age-
olmente s'acquista l'amor benigno di Dio,
uita dello huomo si conserua senza lesio-
e, & si procaccia utilmente una abbon-
ante copia di cose. Nondimeno i mal-
agi huomini non ricercano questo, ma

accecati dalla ſuperbia o da qualch'altro
tio, lacerano quel che ſi è trouato, ond
auegna che la lor fortuna paia ſpeſſo p
ſpera a tempo, nondimeno ella in fine m
ca & periſce, & non arriua al mezo de ſu
giorni. Ma i pacifici & gli humili, aueg
che alcuna uolta riceuino qualche leſio
nondimeno uiuono, e trouando gratia a
preſſo a Dio & a gli huomini, finalmente
uentano hereditarii della terra de gli e
pi. Io adunque Pietro Creſcentio cittad
no di Bologna, il quale ſpeſi tutto il tem
della mia giouanezza in Logica, in Med
cina, & in ſcientia naturale, & ch'alla fi
mi diedi allo ſtudio della nobil ſcientia d
le leggi, deſideroſo dello ſtato pacifico
tranquillo, dopo la diuiſione e la ſciſma
quella nobil Città, onde ſi douerebbe pi
gnere, la quale è da ſe per proprio nom
detta Bologna cioè buona per omnia, c
uuol dir per tutto buona (& per tutte le pa
ti del mondo non ſi chiamaua altrament
conobbi che mutata l'unità & lo ſtato pac
fico in diſſenſione, in odio, & in inuidia, no
era conueneuole miſchiarſi ne gli eſſerci
& nell'operationi della ſopradetta peruer
diuiſione, & però mi aggirai trenta an
per diuerſe prouincie co lor Rettori, facen
do uolentieri giuſtitia a ſuggetti, & dona

do a

o a Rettori leale & fedel conſiglio, & con-
ruando a tutto mio potere le Città nel lor
uieto & pacifico Stato. Et molti libri d'an
chi & de nouelli ſaui leſsi & ſtudiai & uidi
conobbi uarie & diuerſe operationi de
oltiuatori delle terre. Finalmente riforma
a la predetta Città per gratia diuina, & rin
reſcendomi l andar piu attorno & lo ſtar
empre fuor della mia libertà, mi parue di ri
ornar alla mia propria magione Et cono-
cendo che di tutte le coſe dalle quali ſi poſ-
a far qualche acquiſto, niuna è miglior del-
'agricultura, niuna piu abbondeuole, niuna
piu dolce, & niuna piu conueneuole a huo-
no libero, come diſſe Tullio, e conſiderando
che nel coltiuamento della uilla, ſi truoua
ageuolmente lo ſtato tranquillo, & ſi eſſerci
a l'ocio, & non s'offende il proſsimo, & che
oltre a ciò il cultiuamento della uilla ricer-
ca una eſquiſita dottrina, per la quale piu
ageuolmente & con piu abbondāza s'acqui-
ſta utile & piacere, di quel che ſi farebbe col
tiuando le terre negligentemente all'uſanza
ſenza porui cura, la qual coſa dee eſſer deſi-
derata da buoni huomini, i quali bramano
di uiuer giuſtamente delle entrate delle lor
poſſeſsioni ſenza danno d'alcuno, mi riuolſi
con tutto l'animo all'agricultura, & richie-
ſto l'aiuto dell'omnipotente Iddio, confi-

dandomi della liberalità & della cortesia
Giesù Christo, proposi di scriuere, così
condo l'aperte sententie de saui Filosofi,
me per prouati esperimenti, l'operation
l'utilità del predetto cultiuamento, &
dottrina di ciascuna maniera di campi,
piante, & d animali, oscuramente & imp
fettamente trattate da gli antichi, & da m
derni poco saputa. Questo libro si chiama
libro dell'utilità della uilla, però che e
tratta de commodi delle cose di uilla, il qu
contiene dodici libri. Il primo è, come
debbono elegger i luoghi da habitare, & c
le corti, & delle case, & di far quelle cose c
alle habitationi son necessarie. Il second
della natura delle piante, & delle cose c
muni al coltiuamento di ciascuna manie
di campi, Il terzo è, come si debbono colt
uare i campi campestri. Il quarto è del
uigne & del uino. Il quinto è de gli arb
ri. Il sesto è de gli horti. Il settimo è
prati & de boschi. L'ottauo è de giard
ni & delle cose diletteuoli che far si po
sono de gli arbori, delle herbe, & de l
frutti artificiosamente. Il nono, di tut
gli animali che si nutriscono nelle uille.
decimo, di diuersi ingegni per pigliar
fiere. L'undecimo, le Regole dell'oper
tioni della uilla. Et nel duodecimo si fa r
strettamente

ettamente memoria di tutte quelle co-
le quali ſi deon fare in ciaſcun meſe al-
uilla.

SOMMARI

DI TVTTA L'OPERA.

NEL Primo libro si tratta del sito della uilla, delle
che, de contadini, & delle cose che ui bisognano pe
bitare. car

Nel secondo, della natura delle piante, & della cul
che richiede ogni qualità di terra o di campo.

Nel terzo, della cultura de campi campestri, della na
& della vtilità de frutti che se ne cauano.

Nel quarto, delle viti, & delle vigne, & della lor cult
& della natura & vtilità loro.

Nel quinto, de gli arbori, della natura loro, & della v
tà che si caua de gli arbori.

Nel sesto, de gli horti, & della natura, tanto delle her
quãto dell'altre cose che nascono per se medesime.

Nel settimo, de prati, & come si fanno, & de boschi, &
le selue così naturali come artificiali.

Nell'ottauo, de giardini, & delle cose piaceuoli che v
fanno con artificio, quãto a gli arbori & alle herbe.

Nel nono, di tutti gli animali che si nutriscono alla v
così per vtile, come per piacere. 2

Nel decimo, de gli ingegni diuersi da pigliar le fiere sa
tiche & gli vccelli d'ogni generatione. 3

Nell'undecimo, le regole delle cose che si debbon far
contado, ridotte in compendio perche si tengan
mente. 4

Nel duodecimo, di tutte quelle cose che si fanno di m
in mese per ordine, da Gennaio fino a Dicembre. 4

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

NELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO PRIMO.

ERCIOCHE IL Cultiuamento della uilla per i suoi continui affari, richiede fatiche & spetialmente fortezza de gli habitanti, però mi è paruto conueneuole in questo primo libro insegnar la dottrina di quelle cose che s'appartengono alla cognition della sanità de luoghi habitabili, & di alcun'altre cose neces-

sarie alle habitationi. Percioche i corpi humani d
bono esser preferiti a qualunque commodità pecu
ria. Dirò adunque primieramente della cognition
la bontà del luogo habit.b.le in comune. Laqual c
siste in cinque cose, cioè, nella purità dell'aria, nell
peto de uenti, nella sanità d'll'acqua, nella qualità
sito, & nella fertilità della terra, delle quai qua
cose si tratta in questo primo libro. Della quin
ragionerà nel secondo. Le quali tutte cose sono da
ser considerate diligentemente, prima che alloga
danaro nella compera d poderi & nella fabrica d
case, ne segua non pensato pentimento, con danno d
le persone, & con detrimento della roba.

Della qualità dell'aria, & della sua bontà & malitia. Cap. I.

L'ARIA secondo Auicenna, è uno de gli elem
ti delle cose generate, il cui natural luogo è quello c
uà intorno all'acqua, & ch'è circondato dall'eleme
to del fuoco. La sua natura è calida & humida,
però ella non è per qualch'altra cagion di fuori conu
tita in altra qualità. L'esser della quale gioua a
cose generate per farle leggieri, per sottigliarle, e
per farle andar in alto. Bisogna intorno alla cogniti
della bontà dell'aere auuertire che non sia putrefatt
ne troppo caldo, ne troppo freddo, ne distemperatame
te humido, ne molto secco, percioche l'aria putrefatt
corrompe gli humori, & comincia ancho a corromp
lo humore che si ritroua intorno al cuore, percioche
gli

i auicina piu. Et l'aria grandemente calda, apre &
lassa le giunture, risolue gli humori, accresce la sete,
solue lo spirito, ammorza la uirtù; & uieta la dige-
one, perciochè risolue il calor interiore, ilquale è in-
romento naturale, & produce color citrino, percio-
e risolue gli humori sanguigni che fanno il color ros-
& acceso, & fa soprastar la collora a gli altri humo
e riscalda il cuore di calore istrano, & fa scorrer gli
mori, & gli corrompe, & gli manda alle concauità
a membri debili, et non è buono a corpi sani; nondime
conferisce molto a gli Idropici, a paralitici, & a co-
ro che hanno lo spasimo humido. Ma l'aere freddo fa
tornar in dentro il calor naturale, & fa catarro, &
bilita i nerui, & offende molto l'arteria trachea, &
la digestion molto forte, & rende le operationi oc-
lte molto ualorose, e desta l'appetito; & finalmente
migliore a sani, che non è l'aere troppo caldo. Ma lo
mido è buono al piu delle complessioni: & fa buon
lore & buona pelle & la fa morbida; lascia i pori
erti, ma gli apparecchia a corruttione. Et l'aere
cco è contrario al predetto. Considerate adunque
olto bene le soprascritte cose, si uede chiaramente che
dee ricercar la temperata mediocrità dell'aere, &
chiarezza quanto piu sia possibile; perciochè se
ere è buono, temperato & chiaro, & che con lui
n sia mischiata qualche strana sostanza contraria
la complession dello spirito, è salutifero a gli habi-
tori & gli conserua, & le piante, come dice Al-
rto, proportioneuolmente per esso si conseruano &

fruttificano. Ma s'egli è cattiuo & che con esso mischino uapori di laghi & di stagni, per liquali e[…] aere si guasta & conturba, opera il contrario, att[…] sta l'anima, rimescola gli humori, & corrompe […] piante, & però i uenti ardenti, & le rugiade mo[…] tificanti, offendono & distruggono le piante. Et […] somma, secondo Auicenna, ogni aere che tosto s'i[…] fredda coricato il Sole, & che tosto si scalda come […] Sol lieua, è sottile, ma quell'aere ch'è contrario a qu[…] sto, opera ancho il contrario. Oltre a ciò quell'aer[…] peggior di tutti gli altri, ilqual costrigne il cuore, […] non lascia che l'huomo rispiri largamente. Et oltre […] queste cose, dice Palladio, che i luoghi oue non s[…] ualli, o nebbie notturne, considerati ancho i corpi […] gli habitatori, dimostrano la bontà dell'aere. Pe[…] cioche s'essi hanno buon colore, buon capo, ueduta se[…] za difetto, acuto udire, et chiara & sonora uoce: si p[…] dir per questi segni che l'aere sia buono: & per il co[…] trario si giudicherà maligno & cattiuo, producendo […] contrario di quel che si ha detto.

De uenti, & come si conosce la bontà & la loro malitia. Cap. II.

SI può trattar de uenti, secondo che dice Auic[…] na, in due modi; l'uno assolutamente in uniuersale, l'a[…] tro secondo quel uento ch'è piu proprio a ciascuna ci[…] tà. L'uniuersale è in questo modo, che'l Meridiona[…] secondo la maggior parte delle Città & de luoghi, […] caldo & humido caldo, perciochè uien dalla parte d[…]

Sole,

le, humido percioche la maggior parte de mari son
a noi Meridionali, là onde il Sole ui puo grandemen
& ne trahe fuori uapori che si mischiano co uenti.
però i uenti Meridionali inducono debilità & apro
i pori, & turbano gli humori, & gli muouono dalle
arti di dentro a quelle di fuori, & ne uecchi induco-
grauezza, & corrompono l'uscite, & fanno rica-
menti d'infermità, & indeboliscono, & muouono l'e
lentia, & inducono il sonno, & fanno etiandio feb-
i putride, ma non inaspriscono gia la gola. Ma i uen-
Settentrionali son freddi, percioche passano sopra i
monti, & sopra molte terre piene di neui, & son sec-
hi, perche non hanno in lor compagnia molti uapori,
ercioche dalla parte del Settentrione si fa meno ri-
olutione, & passano per lo piu sopra l'acque congela-
e o sopra i deserti; la onde questo uento fortifica e in-
dura, & probibisce quelle cose che manifestamente
corrono, & chiude i pori, & fa forte la uirtù digesti-
ua, & strigne & indura il uentre, & prouoca l'ori-
na, & sana l'aere putrido & pestilentiale. Ma quan-
do il Meridionale ua innanzi al Settētrionale, et ch'il
Settentrionale gli ua dietro, dal Meridionale procede
flusso, & dal Settentrionale espression dalla parte di
dentro, & però allora moltiplicano i flussi delle mate-
rie del capo, & le malattie del petto. Et gli Orientali
son temperati tra la calidità et la frigidità: ma son piu
secchi de gli Occidentali. Ma i Settentrionali dell'O-
riente hanno manco mari ch'i Settentrionali dell'Oc-
cidente. Et se i uenti Orientali soffieranno tra il fin

della notte e il cominciamento del dì, uerranno dall'a-
re ch'è già temperato per rispetto del Sole & da
assottigliato: & la sua humidità sarà discresciuta,
però saranno i uenti piu secchi & piu sottili. Ma s'
soffieranno tra il fin del giorno et il cominciamẽto d
la notte, saranno tutto il contrario, nondimeno
Orientali uniuersalmente son sempre migliori de
Occidentali, et gli Occidentali sono un poco piu hum
di de gli Orientali, perciochè passano sopra i mari. M
se soffieranno tra il fin della notte e il principio del d
uerranno dall'aere, nelquale il Sole non harà potu
operar nulla, & però saranno i uenti piu spessi & p
grossi, ma se soffieranno tra il fin del giorno et prin
pio della notte, sarà tutto il contrario. Ma si dee be
sapere ch'il giudicio che noi facciamo de predetti uen
ti, si muta qualche uolta per altre cose che auuengon
Perciochè egli è conueneuole ch'in certi luoghi, et in ce
te città, i uenti Meridionali sien piu freddi, hauend
dalla parte del mezodì monti pieni di neue, & uol
gendosi i uenti Meridionali a freddura, perciochè pas
sano sopra essi monti. La qual cosa auiene quando
Settentrionali son piu caldi de Meridionali, perciochè
sono circa le parti de i deserti adusti.

Dell'acqua che è buona per gli huomini, & come si conosca la sua bontà. Cap. III.

L'ACQVA, come dice Auicenna, è l'altro de gli
elementi delle cose generate; & il suo luogo naturale
è che circondi la terra & ch'ella sia circondata dal-
l'aere,

ere, quando ſarà ripoſata ne ſuoi ſiti naturali. Ella è
dda & humida ſe alcuna cagione di fuori non la fa
ntraria, & nelle coſe generate gioua grandemente a
urar le forme, percioche anchora che l'humido per-
toſto le forme figurate, nondimeno le riceue anco
lo, ſi come il ſecco terreſtre, ilquale anchora che
ramente le riceua, nondimeno le ritien fortemen-
. La onde quando l'humido acqueo et il ſecco della
rra ſi contemperano ſcambieuolmente inſieme, il
cco acquiſta dall'humido, che toſto riceue ageuolez-
a figurare, & l'humido acquiſta dal ſecco che ri-
gna fermamente quella coſa che in lui ſopraniene,
r retificatione, per equatione, & per figuratione.
t per l'humido ſi uieta ch'il ſecco non ſi diuida, ma
conſolida & ſtringe piu inſieme. Et per lo ſecco ſi
moue l'humido dal ſuo diſcorrimento. L'acqua in
ueſta materia ſi dee conſiderare a due modi, per-
oche altra acqua ſi conuiene a gli habitatori de luo-
hi, & altra alle piante, & io hora fauellerò di quel-
che ſon buone & ſalubri a gli huomini. Le acque
dunque che ſon migliori dell'altre, ſecondo Auicen-
a, ſon quelle delle fontane delle terre libere, nel-
quali non ſouerchia alcuna delle diſpoſitioni &
ualità ſtrane, ouero l'acque che ſon petroſe, le-
quali ſon piu degne, peroche non ſi poſſon corrompere
er la putrefattion della terra. Ma quell'acqua che
di terra libera è migliore che la petroſa, pur ch'el-
a ſia corrente, et ſcoperta a uenti & al Sole, percio-
he ella per queſto acquiſta la ſua nobiltà. Ne ogni

acqua corrente è discoperta, ma quella che disco
sopra loto libero, non fetido, ne lacunoso; percio
ella è miglior di quella che scorre sopra le pietre, co
ciosia che il loto monda l'acqua, & le toglie ogni st
no mischiamento che ella hauesse, & la cola; il
non fanno le pietre. Et se quest'acqua sarà molta,
correrà forte, sì ch'ella per la sua moltitudine conue
ta in sua natura il mischiamento ch'ella harà in se
qualche cosa, & che scorra uerso Oriente, sarà migl
acqua dell'altre, & tanto piu quanto si dilunghe
maggiormente dal suo principio. Dopo questa è l'a
qua che corre uerso il Settentrione, ma quella che
all'Occidente et al meriggio è cattiua, et propriam
te quando soffiano i uenti Meridionali. Et quella che
scende da luoghi alti con altre sue bontà, è migliore
cotale è quasi dolce, & leggiera di peso, & tosto si sc
da et s'infredda percioch'è risoluta, fredda nel uerno
calda nella State, & non è superata da sapore alcun
ne da odore, & quel che ui si cuoce, si cuoce tosto et t
sto si disfà. Et tu dei sapere che il peso è uno de gli es
rimenti che aiutano a conoscer la dispositition dell'a
qua, perciochè l'acqua laquale è piu leggieri, nel p
delle sue dispositioni è migliore, e il peso si conosce p
la misura. Si conosce anco se si bagneranno in due a
que diuerse, due panni d'un medesimo peso & che p
si secchino fortemente e si pesino, perciochè l'acqua
quel panno che sarà piu leggieri, sarà migliore. La su
blimatione, & la distillatione retificano l'acque catt
ue, il medesimo fa anco la decottione. Perciochè l'ac
qua

a cotta, come dicono i ſaui, fa meno enfiare, & diuide piu toſto, conciosia che la decottione aſſottiglia ſoſtanza, & però ſi chiarifica diſopra, e il groſſo del terra diſcende al fondo, percioche i miſchiamenti reſtri leggiermente diſcendono dalla ſoſtanza ſotte, ma dalla uiſcoſa & ſpeſſa non diſcendono coſi agelmente. Tra l'acque lodabili ſono etiandio l'acque ouane, & ſpetialmente quelle che piouono nel tempo lla ſtate quando tuona: nõdimeno ſi corrompono to, anchora che ſian migliori; percioche ſon molto ſoti, & la ſua putredine è cauſa di corromper gli humo & impediſce il petto, & la uoce, perche ogni ſoſtan ſottile riceue piu ageuolmente le paſſioni. Maſe acqua piouana ſi bolle, la ſua putrefattione ſi uiene a enomare. Et le coſe acetoſe mangiandole giouan mol contra la predetta putrefattione, et reſiſtono al dan o che ne poteſſe auenire. Ma le acque de pozzi & e gli acquedutti ſon maligne a comparation dell'acque delle fontane, percioche ſono coſtrette per hauer iceuuto coſi lungo tempo la terreſtrità. Ma tra ueſt'acque, le piu cattiue ſon quelle che paſſano per ie fatte di piombo, perciocb'elle apprendono aſſai del a ſua uirtù, la onde conducono ſpeſſo l'huomo alla diſenteria. Ma l'acque del palude ſon peggiori che quelle le pozzi, percioche l'acqua del pozzo ſi aſſottiglia per riſpetto che ſe ne caua continouamente, onde per il ſuo moto dura & non ſtà molto riſtretta, ne ſi reſta molto lungo tempo oue ella ſurge. Ma l'acqua della palude, perche ſi ſtà lungamente ne buchi della terra cor

ruttibile, et il suo mouimento è tardo in restare, e
uscire, & non stà se non in terra corrotta & putri
è cattiua. L'acque de laghi che stanno ferme, & s
tialmente quelle che sono discoperte, son graui & r
uagie, perche nel tempo del uerno non s'affreddan
non per le neui, e però generano flemma, & perche
tempo della state si riscaldano dal Sole, però per la
trefattione generano collora. Et per la loro spessez
& mischiamento di cose terrestri con esse, & per la
ro sottile resolutione, si genera in coloro che ne beo
mal di milza, e il mirach s'assottiglia loro, et le loro
teriora s'ingroßano, & le parti di fuori dimagrano,
il collo & le spalle, & hanno gran desiderio di man
re & di bere, indurano il uentre, & non posson age
mente uomitare, et qualche uolta diuengono idropi
percioche ritengono in essi l'acquosità, & talhora i
corrono in posteme di milza & di polmone et in diss
teria, et i lor fegati si debilitano, et si generano in lo
molte altre infermità. Et le donne s'ingrauidano ma
lageuolmente & partoriscono con difficultà, & pari
riscono figliuoli apostemosi, & spesso si genera in es
qualche mola, o qualche pregnezza difettosa. E i lo
figliuoli spesso patiscono mal delle uarici, & s'impiag
no nelle gambe di piaghe insanabili, & hanno spesso l
quartana, & patiscono molte altre infermità. Et n
uecchi le febbri sono ardẽti per la secchezza de uentr
& della natura loro. Oltra a ciò l'acque alle quali s
mischia sostãza metallina o cosi fatta altra cosa, et que
le oue stanno le mignatte, ordinariamẽte son tutte ca
tiue,

,anchora che in alcune malattie apportino qual-
giouaméto, percioche l'acqua nella qual ſupera la
ù del ferro,gioua per rimouer la diſſenteria & per
ificar dentro i membri,et per far che tutte le uirtù
deratiue,procedino,et uadano innanzi. L'acque ne
e e di ghiaccio ſon groſſe. Ma la neue & l'acqua di
accio ch'è monda & che non ſia meſcolata cō altra
i che habbia uirtù cattiua,o diſſoluendoſi in acqua,
ettédoſi a liquefar nell'acqua,ſarà buona,nuoce nō
ieno a coloro a quali dogliono i nerui, ma ſe ſi cuoce
na buona. Ma ſe l'acqua agghiacciata,ſarà d'acqua
'acque cattiue, o che la neue ſarà di uirtù cattiua
ina per riſpetto de luoghi ne quali ella ſarà caduta,
à cattiua. Inoltre l'acqua temperatamente fredda è
gliore a ſani che tutte l'altre acque,anchora ch'ella
pediſca i nerui, & nuoca a coloro che ſono apoſte-
iti di dentro, percioch'ella deſta l'appetito, & fa lo
maco forte. Ma l'acqua calda corrompe la digeſtio-
,& fa notar il cibo nello ſtomaco: quando l'huomo
uiene idropico,e che ſi conduce in ethico et che ſi con-
na il corpo. L'acqua tiepida fa nauſea, & faſti-
, & quando ſarà piu, & beuuta a digiuno, lauerà
olte uolte lo ſtomaco, & mouerà il corpo, nondime
è mala coſa il berla troppo ſpeſſo, perche debilita
uirtù dello ſtomaco, ma quella ch'è molto cal-
, riſolue il colico, & rompe la uentoſità del-
milza. Ma la ſalſa fa diſeccare & dimagri-
, & prima fa il uentre fluſſibile per la poten-
ch'ella ha in ſe di rodere, & poi lo riſtrigne

nel fine per la secchezza della sua natura, & corr
pe il sangue, onde ella genera pizzicore et scabbia.
l'acqua torbida genera la pietra, & oppila, & p
beuuta, se le dee mangiar dietro qualche cosa prou
tiua, anchora ch'ella sia buona a coloro che uanno
so del corpo, si come sono ancho tutte l'altre acque
se & graui, percioche si ritengon loro nel uentre
discendono cosi tosto a basso, & la loro theriaca
le cose dolci & untuose. Oltre a ciò l'acque allumi
non lasciano scorrere le superfluità delle donne, ne
tar sangue, & prohibiscono che non esca quello che
uscir delle hemorroide o maroelle che si dica. Et co
cono gagliardamēte alla febbre i corpi che sono att
disposti alle febbri. L'acque che tengono del ferro r
uono la milza, & giouano a coloro che nō possono u
carnalmente. Ma quelle che tengono del rame sono
li alla corruttion della complessione. L'acqua si corr
ge col colarla spesso. Et qualche uolta il cuocerla la
la si come si ha detto, percioche separa la sostanza
l'acqua pura, da quella cosa ch'è mescolata con essa.
il meglio di tutto è il distillar l'acqua sublimandola
ber l'acqua col uino è molto a proposito, percioche
muoue la sua malitia, quand'ella però sia di poca pe
tratione. Ma quando ui sarà poca acqua, & che n
se ne troui, beasi temperata con l'aceto, & spetialme
te la state, percioche difende molto lo huomo dalla
& dal molto bere. Oltre a ciò si dee ber l'acqua sa
con l'aceto & con siropo acetoso, nel quale si mett
silique & granelli di mirto & di sorbe. Et dopo l'
qua

lluminosa & pontica, si dee ber tutto quello che
la natura. E il uino è una di quelle cose che gio-
uuto dopo cotal acqua. Dopo l'amaro si debbon
e cose untuose & dolci. Innanzi all'acqua stan-
di palude nella qual sia putrefattione non son da
ar quelle cose che nutriscono il caldo, ma quelle
on stitice, come cotogni, mele asre & circoncelli.
pra l'acque grosse & torbide si debbono usar gli
, & una di quelle cose che rischiara l'acqua è l'al-
e iameno. Et tra quelle cose che rimouono la mali-
di diuerse acque sono le cipolle, perche sono come
theriaca, & propriamente le cipolle con l'ace-
& con gli agli. Et anco delle cose fredde che fan-
questo effetto, son le lattughe. Percioche si co-
dice Palladio, l'occulta natura dell'acque, suol
lche uolta nuocere, senza che l'huomo la possa co-
cere per le predette ragioni. La onde bisogna che
comprendiamo la sua qualità per la sanità de gli
itatori, come sarebbe, se le canne della gola di co-
che le beono son pure, se non duol loro il capo, se mai
n hanno o rade uolte male al polmone o nel petto.
non son molestati da dolor alcuno di uentre o di bu
della, o di fianchi, o di reni. Se non hanno uitio
alcuno nella uesica. Queste et cosi fatt'al
tre cose essendo per la maggior parte
ne gli habitanti, tu non potrai
sospettar altrimenti ne
dell'aere, ne delle
fontane.

Del sito del luogo habitabile, & del conoscimento della sua bontà & della sua malitia. Cap. IIII.

Il sito delle habitationi o delle terre si dee co[n]siderar a due modi, l'uno per la ragione della salute de gli habitanti, l'altro per la ragion dell'abbondanza de campi. Noi dunque diremo prima della natura del primo sito. Et però si dee sapere che (come dice Auicenna) le dispositioni de luoghi habitabili si diuersificano ne corpi secondo la loro altezza & bassezza, & secondo la disposition d'essa terra, s'è lutosa, humida, o cenericcia, o se ha uirtù di minera, & secondo la dispositione della moltitudine o della pouertà dell'acque, & secondo la dispositiõ di quelle cose che son loro appresso, come de gli arbori, o delle minere, o delle fosse, o de corpi morti, o di simiglianti cose, & per la uicinità de monti e de mari. I luoghi habitabili che son caldi, fanno capelli neri & crespi. Et quando haranno grandissima risolutione, & che la humidità si diminuisca, tosto auerrà a uecchi quel che suol uenir nella terra de Mori. Percioche coloro che habitano in così fatti luoghi, diuengon uecchi di trenta anni, & son di poco cuore & timorosi, percioche lo spirito loro si risolue molto. Ma ne luoghi habitabili freddi, i corpi hanno maggiore ardimento & digeriscon meglio. Ma se saranno humidi, gli habitatori saranno grossi et carnosi, et molto grassi, le uene de quali saranno profondamente nascose, et essi sarãno teneri et bianchi. Ne luoghi habitabili hu-

humidi, gli habitatori son di bella faccia, et hanno la pelle morbida, et quādo fanno essercitio, tosto si straccano, et la state loro non scalda molto, ne la uernata è molto fredda. Et uengono loro febbri molto lunghe, & molto flusso di sangue, di mestruo, & di emorroidi, & moltiplica la infermità dell' Epilentia. Ma ne luoghi habitabili secchi, gli habitatori si seccano nelle cōplessioni, e la lor pelle diuien nera, & si secca, e i cerebri loro tosto uengono a secchezza, & hanno la state molto calda, & la uernata fredda. Ma ne luoghi alti gli habitatori son sani & forti, molto affaticanti & uiuono lungamente. Ma quegli che habitano ne luoghi profondi stanno in molta uaporosità & in molta debilità di fiato & sono abondanti d'acque non fredde, & spetialmente se staranno ferme, o se saranno di laghi o di stagni, & l'aere loro è maluagio. Ma l'aere de luoghi habitabili & petrosi et che sono al discoperto, la state è molto caldo & il uerno freddo, & i corpi loro son molto duri & sodi, forti di capelli, & di giunture, e in loro uince la secchezza, e son molto uigilanti & di cattiui costumi e inobedienti, & son ualorosi nelle battaglie e nell'arti industriosi & sottili. Ma di coloro che stanno ne luoghi montuosi & pieni di neue, si fa il medesimo giudicio che di tutte l'altre terre fredde, perche le lor terre son uentose, & mentre che la neue dura, ui si generano buoni uenti, ma quando ella si sfà, se ui son monti che ritegnino o prohibiscono i uenti, diuengono terre uaporose. Ne luoghi habitabili marini, si tempera la caldezza & la freddura per ri-

ſpetto dell'inobedienza, alla paſſion della ſua hum
tà. Ma de gli habitanti ne luoghi Settentrionali,
quel giudicio che ſi fa delle città & de tempi fre
nelle quali moltiplicano le infermità di coſtrigner
di mandar fuori, & ui ſi multiplicano gli humori
nati nelle parti occulte del corpo: & ſoglion hauer
tà di bene ſmaltire & di uiuer lungamente. Olt
queſto ne corpi loro toſto ſi ſanano le piaghe per la
fortezza & per la bontà del lor ſangue, & queſto
che di fuori non è coſa che le rilaſsi o che le ſcuopra,
per la molta caldezza de lor cuori ſono i lor coſtu
di lupo. Ma de gli habitanti ne luoghi Meridiona
fa quel giudicio che delle terre & de tempi caldi, p
cioche per lo piu l'acque di queſti luoghi hanno del ſ
fureo & del ſalſo, & coloro che ui dimorano, hāno
no il capo di materie humide, perciòche queſto pro
de dal mezo dì, & ſon facili di uentre per riſpetto
quel che diſcende da capi loro allo ſtomaco. Et hann
membra loro laſſe et debili, et appetiſcono poco di m
giare & di bere, & ogni poco di uino gli aggraua,
cioche ſon deboli di capo & di ſtomaco. Le piaghe l
cō fatica ſi ſanano, et ſi mollificano. Le donne parim
te mandan fuori molto meſtruo, ne ſi può riſtrigner
non con difficultà, e ſpeſſe uolte diſperdono per la qu
tità delle malattie ch'eſſe patiſcono. Et gli huomini
co uanno ſpeſſo ſangue del corpo, & uengono loro
emorroidi & l'obtalmia humida che ſi ſana toſto.
uecchi nella lor prima uecchiezza come hanno paſſ
cinquāta anni, diuengono paralitici per riſpetto de l
catarri,

arri, & a tutti uien questo, percioche hanno pieno
po d'asma, di tensura & d'epilentia, & uengon lo
ebbri, nelle quali la caldezza si congiugne con la
ldezza, & febbri lunghe & uernali. Ma poche uol
anno febbri acute, percioche i lor uentri si risoluon
lto, & si dissolue il sottile che è ne loro humori. Ma
luoghi habitabili Orientali, quella città ch'è aperta
la parte dell'Oriente et posta all'opposito, è sana &
uono aere, percioche il Sole nel principio del dì si
a sopra di lei, & chiarifica l'aere, & poi si parte da
ll'aere già chiarificato, & sopr'essa soffiano i uen-
ottili ch'il Sole si māda innanzi a quali egli uien die
, percioche i lor mouimenti si conuengono seco. Ma
luoghi habitabili Occidentali, non uien il Sole alla
tà ch'è discoperta dall'Occidente et coperta dall'O-
nte se non tardi, & subito ch'egli ui uiene, si comin-
a dilungare & non se l'appressa, la onde non assotti
a ne disecca il suo aere, ma lo lascia humido & gros-
& se egli manda uenti, gli manda dall'Occidente et
tempo di notte. I giudicij adunque delle predette cit
sono giudicij di humide complessioni, & che hanno
ldezza temperata grossa, & se non fosse perche pro
de dalla spessezza dell'aere, la lor natura sarebbe si-
igliante alla natura della primauera. Ma in loro è
inor sanità che nelle terre Orientali con molto dicre
mēto. La onde colui ch'elegge i luoghi habitabili, dee
noscer la terra della città o del luogo ch'egli uuole
bitare, e in che modo giaccia la sua dispositione secō-
l'altezza & la bassezza & la copritura, & la di-

ſcopritura. Et dee conoſcer la ſua acqua, & la ſosta
d'eſſa acqua, & in che modo ella ſi troua ſecondo i
aprimento & diſcoprimento, o ueramente ſecon
ſuo naſcondimento, o la ſua profondità. Et s'ella è
ſta a uenti o in terra profonda. Et dee conoſcere i u
ti che ui ſoffiano ſe ſon ſani o freddi, & ſe ui è uici
mare, o pelago, o monte, o minera. Et dee ſapere q
ſia la qualità della terra ſecondo la ſanità & le ma
tie, & quali infermità ſoglion uenire a coloro che ui
morano, & la forza de gli habitanti, i lor deſideri,
la uirtù, & la bontà della lor digeſtione, & in
maniera ui ſieno gli edifici, ſe ſono ſpatioſi & ampi,
ſe l'entrate loro ſono ſtrette. Dopo le predette coſe
ſogna che le porte & le fineſtre ſieno Orientali, &
tentrionali. Et ſi habbia gran cura che i uenti Orie
li uadino per tutta la caſa. Et ch'il Sole poſſa entra
qualunque luogo delle ſtanze che ui ſono, perciochè
Sole è quello che retifica l'aere. È anco a propoſito
aiuta aſſai la uicinanza dall'acque dolci, mobili, cor
ti, in molta copia, e monde, lequali il uerno s'infred
no & la state ſi ſcaldino & ſieno diuerſe da que
che stanno naſcoste. Varrone ſcriſſe eccellentemen
del ſito della uilla, cioè della caſa, coſi de gli habitat
ri come de frutti dicendo, che ſi dee edificar la ui
di maniera che dentro al ſuo circuito ſi habbia l'acqu
& non potendoſi hauere, almen ſia uicina: laqu
ui ſia nata, & che ſempre ui corra. Ma ſe non
potrà hauer acqua uiua, ſi facciano le ciſterne ſott
tetti, & l'acquaio ſi faccia all'aere dall'altra parte,
ciochè

oche dall'una parte gli huomini la possino usare, &
ll'altra gli animali. Si dee parimente procacciar
n ogni studio che si ponga la uilla sotto le radici del
onte saluatico, oue i pascoli & le terre sien dol-
, & doue spirino uenti salutiferi, percioche quel-
uilla ch'è uolta a gli equinottiali leuamenti del So-
è molto acconcia, conciosia che la state ha l'ombra,
il uerno ha il Sole. Ma se tu fossi astretto a fabri-
r presso al fiume, si dee hauer cura a non si por con-
a al fiume, percioche la stanza nel tempo del uerno
rà fredda, & nel tempo delle state non sarà sana.
dee parimente uedere se ui fossero luoghi palu-
si per le medesime cagioni, & si anco perche quan
si seccano, ui soglion crescere alcuni animali iqua-
non si posson ueder con gli occhi per la lor piccio-
zza, ma entrando con l'aere dentro nel corpo per
bocca & per i buchi del naso, producono difficili et
rane malattie. Strofa parimente dice, che si dee schi-
r che la uilla sia uolta a quella parte, dalla qual suol
ar uento graue, & che non si fabrichi in profonda
lle, ma piu tosto in luogo alto, percioche quando tra-
uento, s'auien ch'egli ui cōduca qualche cosa nō buo
, si caccia uia piu ageuolmente. Oltre a ciò il luogo
'è tutto il dì illustrato dal Sole è piu sano. La onde se
nascono appresso bestiuole, & che entrino in casa, o
'elle escon fuori menate da i uenti, o ch'elle tosto pe-
scono per l'aridità. Et i subiti nembi, & i torren-
de fiumi son pericolosi a coloro che hanno le case ne
oghi concaui & bassi, ma i luoghi alti son sicuri da-

ladroni per la difficultà del sito. Debbonsi parimen far in uilla le stalle per i buoi, in luogo che nel temp del uerno poßino eßer piu calde. Et le canoue o cant ne in luogo piano: oue possino star le botti del uino & uasi dell'olio. Et doue stieno anco i frutti secchi con il grano, & il fieno su tauolati. Si dee parimente pr uedere oue ha da praticar la famiglia, acciochè esser do affannati per l'essercitio, o per il freddo, o per il ca do, ui si possino agiatamente ricouerare. Bisogna che stanza del cõtadino sia uicina alla porta, accioch'eg sappia chi uiene & chi uà di notte, & che cosa si por ti, & massimamente quando non foße in casa null'a tro portiere. Catone scriue che tu fabrichi la casa in u la senza sparagno, perciochè se tu harai edificato buon terreno, tu ui andrai piu spesso & piu uolentier il podere sarà migliore, & ne trarrai piu frutto. Per ciochè se tu sarai uicino al luogo, tu uedrai le cose tue potrai uender le tue entrate piu facilmente, & allogh rai l'opere, & condurrai piu ageuolmẽte i lauorator

Delle Corti che si debbono fare a diuersi m di in diuersi luoghi. Cap. V.

SI puo considerar a diuersi modi in che maniera debbon far le Corti nella uilla per cagione della habit tion del padrone, & de lauoratori, de frutti che ui debbon portare, & de gli animali che ui si poßon nu trire; perciochè il luogo oue tu hai deliberato di far l Corte o ch'è posto tra l'altre case della uilla, o ch'egli da quelle lontano, & di nuouo, o ch'egli è in piano,

ch'egli

gli è in monte, o ueramente ch'egli è poſto in parte
ira o in parte pericoloſa . Ora s'il luogo ſarà poſto
l'altre caſe della uilla, la Corte non harà biſogno di
ta fortezza & guernimento di chiuſura, percioche
al luogo è meno eſposto all'inſidie de ladri, & anco
rche ha appreſſo l'aiuto de gli huomini uicini, ſe gli
eſſe biſogno. Ma ſe foſſe partito dall'altre caſe in luo
ſolingo, ſi dee cinger intorno di conueneuoli foſſe, et
ripe, et di ſiepi per le ragioni in contrario. Ma s'egli
n piano troppo baſſo, ſi dee radunar terra per tutta
Corte che uegna altronde, accioche l'acque che d'al
nde uengono, non poſſino entrare, & che le pioue
e ui caggiono, ſi poſſino di quindi facilmente ſcolare.
a ſe'l luogo foſſe in monte, ſi che non ſi poteſſe for-
icar con acqua di foſſe, ſi elegga un luogo al quale nõ
uada fuori che per ordinario entramento et ſe nõ per
bra & greue ſalita, accioche non ſi potendo munir
l mezo delle foſſe ſi renda ſicuro con l'aſprezza del
rupi & dell'altezza. Ma ſe il luogo è ſicuro dalla
alignità de nemici, baſta ſolamente che ſia fatto for-
di tai guernimenti che ſia ſicuro da ladroni, iquali
eſſe uolte ſono intenti a far danno, etiandio ne tempi
pace . Ma ſe il luogo foſſe in parte pericoloſa, &
poſto molto alle forze de nimici potenti, ſarebbe aſſai
iu ſicuro abbandonar a tempo quel luogo, che inconſi
eratamente metter ſe medeſimo & le coſe ſue in ma-
feſto pericolo di perire, ſe perauentura la molta ric-
hezza non moueſſe il Signor del luogo a far Rocca o
aſtello da poter combatter ſicuramente. Ma ſe qual-

che uolta per quelle contrade scorressero malandri-
ni o debili inimici, rubando & spogliando il paese,
dee circondar la Corte di muro o di steccato conu-
neuole. Alle quai cose fare se non bastasse la facul-
tà del Signore, facciasi almeno in un de cantoni del-
la Corte, guernimento forte di ripe & di fossi. E
disopra si fabrichi una torre o un beluardo, nel qua-
le il padrone si possa ritrar ne bisogni con i lauorato-
ri, & con la sua famiglia. Premesse adunque
predette considerationi, si dee elegger il luogo del
Corte nella piu conueneuole & acconcia parte de ca-
pi, la grandezza della qual dee esser tale, che pro-
portionatamente corrisponda alla misura delle ter
che si deon lauorare. Et disegnato in tutto il circu-
to la larghezza delle fosse intorno tanto fra la Cor
quanto è larga la metà della fossa, quiui attorno at-
torno nel tempo che si cõuiene, cioè d'Ottobre o di N
uembre, di Febraio o di Marzo, si ponghino piante
salci, di pioppi, o d'olmi, lontane l'una dall'altra cin
que pie o poco meno. Dopo questo i lauoratori segui
tino di far le fosse, & ponghino tutta la terra da
lato di dentro della Corte, & lascino la terra sod
intorno a un piè discoperta & uota a lato alla fossa
oue poi si ponghino in alcun de detti tempi, piant
di spine giacenti, & postaui sopra la terra un'altr
uolta con le uanghe o co badili, si disponga & ordi
ni secondo la forma delle ripe, & con bastoni di le-
gno fatti per questo, si calchi & s'assodi forte. E
quando sarà cresciuta sù un piede, posteui un'altra uo
ta

piante di ſpine: ui ſi metta ſopra di nuouo dell'al-
terra, & coſi ſi faccia inſino a tanto che ſi per-
ga alla ſommità della ripa. Tuttauia in dette ripe
oſſon piantare pochi & aſſai ordini di ſpini ſecon-
la uolontà del padrone. Ma ſe perauentura ſi
neſſe che le ripe non rouinaſſero, in luogo delle ſpi-
ſi ponghino tra le piante, radici di gramigna uer-
Et le piante delle ſpine ſiano tali, qual ſono le pian-
delle ſpine di Giuda ſe ſi poſſono hauere, percioche
ſon marauiglioſe per pugnere, oueramente ſiano
e di aloe, o prugne ſaluatiche, o piante di roſe ſal-
iche, o domeſtiche bianche. Et anchora ch'il ro-
faccia aſſai forte ſiepe, tuttauia conſuma & affoga
ltre piante, quando non ſon troppo grandi, & però
n mi piace molto, quando ſe ne poſſino hauer di
ell'altre. Et ſi dee hauer molta cura che tra l'or-
ne delle predette ſpine non ſi ponghino piante d'ar
ri fruttiferi, percioche gli huomini per l'appetito
frutti guaſtano le ſiepi & i foſſati, ſi che la corte
n ſi puo mai tener chiuſa. Si habbia parimente cura
e non ui creſcino piante che non faccino frutto, per-
che farebbono con l'ombra loro o cō le radici, che le
nte delle ſpine ſi conſumerebbono & tornerebbono
niente. Oltre a ciò le piante delle ſpine medeſime ſi
bbon mondare nel primo & nel ſecondo anno in cia
n meſe di ſtate, dalle herbe che ui naſcono, accioche
predette piante non ſien coſtrette a ſeccarſi per
etto di nutrimento, il qual ſarebbe per forza tira-
a loro dalle herbe. Ma le piante poi de ſalci, de piop

pi, o de gli olmi, che noi dicemmo che si doueuan p-
ma piantare, senza alcun dubbio peruerrãno alla s
mità delle ripe, percioche hauendo intorno quant
di nuoua terra, & passando per le radici loro l'acq
grasse che dalla corte si scolano nelle fosse, crescera
no mirabilmente; tra lequali si potranno far siepi s
che, oueramente (& sarà molto meglio) incontane
te adunata la ripa, si ponghi tra le spine, spessa qua
tità di pianticelle di detti arbori. Percioche quan
elle saranno cresciute & co rami loro molto bene sp
site, faranno una siepe molto forte, & quasi un pal
cato che durerà lungo tempo. Ma habbia cura di n
lasciar crescere in alto i pedali de gli arbori prima pi
tati, oltre alla altezza di dieci piedi, percioche alt
mente darebbono impaccio alla Corte, laqual ricer
per beneficio di coloro che ui stanno, l'aere sano p
conto de uenti & del Sole. Voglio bene che tu lasci c
scer in alto quanto essi potranno quegli arbori che
porrai sopra ciascun cantonè della Corte, percioche c
l'adorneranno grandemente, & per esser pochi non
potranno far nocumento alcuno. Inoltre se ne lasc
no crescere anco due altri sopra le porte: all'omb
de quali gli huomini si poßino riposar ne tempi del c
do. Queste & cosi fatte altre cose osseruate con dil
genza, faranno senza gran spesa sicura la Corte ci
condata di fossi, di siepi, di spine et d'arbori con la
dabil forma, & con commodità de gli habitatori.
Ma nelle sommità de monti si faccino intorno alle ca
siepi di piante di melagrani. Percioche queste piãte n
temono

nono i luoghi aspri, conciosia che questo arbuscello contento di picciolo nutrimento, & anco fa la siepe te & spessa per lo molto pulular che fanno le sue lici, & punge gagliardamente coloro che ui uoglio- entrare, & nondimeno ogni anno apparecchia a i padroni frutto di gran bellezza & d'utilità. Ma arbori grandi non uagliono in cotai luoghi, percio- essi hanno bisogno di molto nutrimento, ilquale essi n possono hauer quiui a bastanza, essendoui la terra oppo sassosa. Ma ne luoghi bassi de monti oue il ter- no è grasso, si potrebbono assai acconciamente pian r le predette piante, e massimamente delle spine & gli olmi. Ma il salcio, e il pioppo non uanno in tai oghi innanzi, ne crescon molto, se non sono a lato a i, o in sabbia, o in terra molto soluta. Ma s'il luo- fosse di tanta freddezza, ch'il melagrano non ui tesse uiuere, si dee chiuder la corte di quegli arbu- elli, o di quelle spine, delle quali si ha esperienza & atica che meglio difendino dell'altre. Et questo ba- hauer detto quanto alla chiusura & guernimenti elle corti che son sopra terra. Ma delle nobili & mi- bili fortificationi, & delle Torri che si posson fare gli arbori artificiosamente intorno alle corti, si ri- rba il ragionarne nel libro ottauo.

Della dispositione di dentro della Corte. Cap. VI.

La Corte predetta si disponga dentro & ordini questo modo. Nel mezo della faccia dinanzi si

faccia l'entrata della Corte di larghezza di dieci pi[illegible]
almeno, & nella parte all'incontro si faccia l'uscita [illegible]
quella medesima larghezza, per la quale si uada a[illegible]
l'aia, alla uigna, ouero a campi di dietro, percioc[illegible]
la predetta larghezza basta all'entrar d'un carro c[illegible]
rico di fieno, o di biaua. Si faccino parimente ne pr[illegible]
detti luoghi Porte belle o brutte secondo la uolontà d[illegible]
Signore, pur che la notte si possino serrar con chiau[illegible]
stelli di ferro, & con chiaui. Sopra le quali si facc[illegible]
un tetto, o una casa, acciochè l'entrata si conserui p[illegible]
secca & piu asciutta, & anco acciochè le porte in br[illegible]
ue tempo non diuenghino marce per le pioggie & p[illegible]
le rugiade. La metà della Corte, laquale è dall'u[illegible]
parte delle Porte, si disponga per lo Signore in ques[illegible]
maniera, cioè ch'a lato alla uia che diuide la Corte, [illegible]
faccia la casa del Signore, la quale habbia la sua fac[illegible]
ciata lunga allato alla uia; e di dietro non sia tropp[illegible]
lunga, e a quel che la casa non serra, si supplisca co[illegible]
una siepe alta & spinosa o con un muro. Ma la ca[illegible]
grande o picciola, murata o nò, sia coperta di tego[illegible]
o di canne secondo il piacimento & la uolontà del pa[illegible]
drone. In quella parte presso alle ripe della Corte [illegible]
piantino nobili generationi d'uue da pergole, le qua[illegible]
poi che saranno leuate in alto otto o dieci piedi, po[illegible]
tranno far bellissimo pergolato sopra le ripe accostan[illegible]
dosi a predetti arbori. Oltre a ciò si piantino intorn[illegible]
intorno cinque o sei piedi in dentro uerso la Corte, hu
mili arbuscelli, come di fichi, di melagrani, di noc-
ciuoli, di giuggiole, & di cotogni. Et per lo mez[illegible]

di questo

questo luogo si piantino piante di peri & di meli
stani almen uenti piedi, lequali piante s'innestino
con diligente industria, acciochè a lungo andare se ne
habbiano de frutti maturi in ogni mese di State &
dell'autunno. Percioche i frutti di queste uiti & di
queste piante riseruati spetialmente per il padrone,
saranno per le forti chiusure, sicuri dalla uoracità
de uillani. Si formerà parimente in quel luogo un
dilettevole & bel giardino: un horticello per il Si-
gnore, & ui si conseruerà senza lesione l'amata com-
pagnia dell'api, & le tortore, gli spinosi, & i conigli
secondo i modi ch'io dirò poi. Ma nell'altra metà del-
la Corte si facciano le case & le capanne da ogni par-
te appresso le ripe, le quali occupino o le due parti o
una d'essa Corte secondo il bisogno della famiglia de
lauoratori, & de gli animali da nutrire, rimanendo
la Corte ispedita & netta nel mezo. Et le case mi-
nori in una parte siano deputate per habitatione a
lauoratori, & l'altre a gli animali da nutrire. Et ap-
presso alle case de contadini si faccia il forno, & il
pozzo, se non ui è fonte nella piu conueneuol parte se-
condo i modi & le forme che s'usano, pur ch'il pozzo
si faccia lontano quanto si puo da fossati della Corte,
& dalla palude del letame, acciochè il putrido humor
delle fosse & del letame, non ui entri per le occulte
uene della terra. Ma nell'altro capo della Corte appres-
so le capanne de gli animali, si faccia una palude per
maturar il letame, lontana quanto piu si puo dalla ca-
sa del padrone. Ma se la nobiltà & la potenza de pa-

droni fosse tanta, che si sdegnassero habitar co suoi la-
uoratori in una Corte medesima, potranno in qu[e]
luogo così disposto far dimorare il guardiano, ch[e si]
chiama Castaldo, & fare essi in altra parte, luogo [ap-]
parato per loro con palazzi, con Torri, & con gi[ar-]
dini, secondo ch'essi crederanno che si conuenga a[lla]
lor nobiltà & alla lor potenza. Ma quanto alle [co-]
se dell'aia, della cantina, delle colombaie, del po[l-]
io, delle stalle, & delle capanne da fieno, mi rise[rbo]
a ragionarne a suoi luoghi.

Modo di far i Pozzi, & le Fontane, & in c[he] maniera si truoui l'acqua, & come si pruoui. Cap. VII.

QVANTVNQVE Il Pozzo stia ben nella Co[r-]
te come si ha detto, nondimeno qualche uolta si des[ide-]
ra che sia fuor delle Corti ne campi per commune u[ti-]
lità di molti, & qualche uolta per la commodità [de]
lauoratori, & perche anco non si truoua acqua per[ciò]
piu nella Corte, o ne luoghi uicini, o se ui si truoua
guasta & corrotta dal liquor del letame della Cor[te.]
La onde auenendo che si faccia il Pozzo ne campi[, si]
dee far a questo modo doue l'acqua sarà in pelo & n[on]
molto profonda. Nel mese d'Agosto, di Settemb[re]
& d'Ottobre si caui il Pozzo, perche doue l'acq[ua]
non uerrà meno in questi mesi, non potrà ne anco m[an-]
car ne gli altri tempi dell'anno. Tu guarderai adu[n-]
que (secondo che dice Palladio) l'Oriente ugualm[en-]
te chinato col mento alla terra innanzi al leuar d[el]
Sole,

...o, oue si uuol trouar l'acqua, e nel luogo oue tu ...ai leuarsi l'aere crespo in sottil nebbia, & spar... quasi come rugiada, sappia che quiui s'asconde ...ua ne luoghi secchi. Ma bisogna che tu consideri ...aniera della terra, acciochè tu possa far giudicio ... abbondanza o della pochezza dell'acqua, per... ...e la creta crea le uene sottili & di sapor non mol... ...ono, & il sabbione le dà sottili, solute, non soa... ...imacciose, & profonde. Et la terra nera rende... ...tai risudamenti & non grandi, d'acqua raccolta ...e pioggie & da liquori del uerno, ma di eccellente ...re. Le ghiaie danno uene mezzane & incerte, ...di grandissima soauità. Il sabbion maschio, l'a... ..., & il carbonchio le dà certe & in molta copia. ...uelle che si trouano nel sasso rosso son buone & in ...ndanza, ma si dee prouedere poi che si son troua... ...ch'elle non si rifuggino per le rouine de sassi. Ma ... le radici de monti & nelle pietre si trouan l'ac... ...abondeuoli fredde & sane, & ne luoghi campe... ...salate, graui, tiepide, & il piu delle uolte non soa... ...l sapor delle quali se sarà buono, sappia che il suo ...cipio uerrà quiui sotterra da monti. Ma l'acque ... Fontane che son nel mezo de campi delle monta... ..., saranno soaui, se si cuopron di sopra con arbu... ... che ui facciano ombra. Son parimente segni da ...ar l'acqua, a quali noi allora diamo fede, quando ...el luogo non ui sia laguna, o che non ui permane ...ieda per uso humor alcuno: cioè il giunco sottile, ...cio saluatico, il pioppo, la canna, l'edera, & tut...

te l'altre cose che si generano di humor molto ac-
so. Ne luoghi adunque oue tu trouerai i predett-
gni, si caui per larghezza tre piedi, & cinque pe-
tezza. & uicino al tramontar del Sole, si metta
coni un uaso puro di rame o di piombo, unto di d-
nel fondo della fossa, & fatto un gratticcio sopr-
fossa di uerghe & di frondi, ui si ponga di sopra te-
& si chiuda, & ricopra tutto lo spatio. Il dì seg-
te aperto il luogo, se si trouerà il uaso sudato, non
bitar che non ui habbia dell'acqua. Il medesimo e-
to fa anco un uasello di terra non cotto & ben se-
posto nel medesimo modo. Percioche il dì seguen-
la uena dell'acqua sarà uicina, si trouerà il uaso
fatto per lo humor riceuuto. Se si porrà parim-
un uelo di lana coperto, come si ha detto, sì ch-
raccoglia tanto humor ch'il dì seguente sudi o m-
fuori acqua quando si spreme, darà testimonio d'ac-
abondante. Similmente se si porrà in quel luogo
lucerna piena d'olio & accesa, & ch'il dì seguent-
troui spenta auanzandoui l'olio & lo stoppino,
segno che ui sarà copia d'acqua. Et se pariment-
farai fuoco in quel luogo, & che la terra uapor-
mandi fuori fumo humido & nebbioso: tu conosc-
che quiui sarà acqua. Trouate adunque queste co-
tu potrai per certo & saldo conoscimento di segni,
uar il Pozzo, & cercar il capo dell'acqua, & se
piu capi raccorli insieme. Nondimeno si debbon c-
car l'acque sotto le radici de monti nella parte S-
tentrionale: percioche elle in cotai luoghi son mig-
ri &

*r ui nascono in maggiore abondanza. Ma nel ca-
i Pozzi si dee hauer cura al pericolo de cauatori,
cioche la terra per lo piu manda fuori allume, sol-
& bitume, le quai cose esalan fuori spirito pestilen-
ilquale entrando nel naso tormenta l'anima, e si
edia col fuggir tosto. Prima adunque che si di-
ida in cosi fatti luoghi, ponui una lucerna accesa,
uale se non si spegne, non temere di pericolo al-
o. Ma se ella si spegne, tu dei guardarti da quel
zo mortifero. Si dee cauar il Pozzo di larghez-
di sette o d'otto piedi per ogni uerso, accioche si
duca col murarlo a due piedi. Si puo anco far piu
o & piu stretto, secondo che o molti o pochi in-
lono di cauarne dell'acqua, & secondo la molti-
ne, & la pouertà delle uene. Se l'acqua sarà
acciosa o fangosa si faccia buona col sale. Ma se
itre che si caua il Pozzo, la terra cade, o perche si
si, o perch'ella sia troppo humida, mettiui tauo-
itorno per lungo, & attrauersa di puntelli che le
nghino, accioche la rouina non ricoprisse i caua-
. Puossi anco in cotai luoghi far meglio il Pozzo
a pericolo de cauatori, in questo modo, cioè che si
ia una ruota di tauole doppia et forte alla larghez
lel Pozzo, sopra la quale ruota si fabrichi un mu-
'altezza di tre braccia innanzi che si caui il Poz-
Dopo questo, il cauator stia nel mezo della ruo-
& del muro co suoi stromenti di ferro, & caui sotto
uota intorno intorno, & la faccia calar fino al pian
a terra: & quando il muro sarà nascoso sotto*

al pelo della terra, di nuouo rimuri, & caui la te
& l'acqua fino a tanto che il Pozzo ſia compiuto. I
i Pozzi che ſono in alto, perforata la terra fino al f
do dell'acqua, poſſono riuſcir in luogo di fonti, ſe la n
tura della ualle da piè ui conſente. Prouerai l'acq
del pozzo nuouo in queſta maniera. Mettila in
uaſo di rame netto, & s'ella non farà macchia ſi a
proui per buona. Et ſe bollita in uaſo di rame non l
ſcia arena o fango nel fondo, ſarà utile. Et ſe dentro
ſi cuocono ageuolmente i legumi, oueramente ſe ſa
di chiaro colore, & ſenza muſco o altra bruttura.

Dell'Acquedotto. Cap. VIII.

QVANDO Si dee condur l'acqua, dice Pall
dio, che ſi meni per condotto murato, per cannonce
di piombo, per canali di legno, o per doccioni di terr
Se ſi condurrà per condotto murato, ſi dee ſaldar
canale, accioche l'acqua non poſſa uſcir per le feſſu
la grandezza del quale ſi dee far a proportion dell'
qua. Ma ſe l'acqua ſi menerà per piano, in ſeſſan
o in cento piedi, ſi dichini a poco a poco la fabrica f
ſei piedi, accioche l'acqua poſſa hauer fòrza di corr
re. Ma ſe ui ſi interponeſſe alcun monte, o che
condurremo l'acqua per le ſue coſtiere; o che noi par
gieremo le cauerne al capo dell'acqua, per le quali
uada poi con l'edificio. Ma ſe ui s'interponeſſe qu
che ualle ſi dirizzino pilaſtri o archi tanto alti alla f
portione, quanto è l'altezza del luogo onde ſi tog
l'acqua, o che ſi metta per cannoncelli di piombo,

paſſando

*ando per sotterra della ualle si faccia salir, colà do-
iu piacerà. Ma piu salute uole & utilmente si
a per doccioni di terra cotta, grossi due dita, iquali
o dall'un de lati appuntati, sì che l'uno possi en-
nell'altro per un palmo almeno, le cui congiun-
e si debbon poi stuccar dentro con calcina uiua stem
ata con olio. Ma innanzi che ui si uolga il corso
l'acqua, ui si dee metter dentro fauilla mista con
lche liquore, acciochè si possino incollar i doccioni
auessero alcun difetto. L'ultimo modo è di menar-
con cannoni di piombo, iquali rendon l'acque noci-
, perciochè del piombo si fa la biacca, la qual nuoce
lto a corpi humani. Si dee parimente con diligen-
far fare i ricetti dell'acque, acciochè la uena pouc-
risponda abondeuolmente.*

Delle Cisterne. Cap. IX.

*NON si potendo hauer acqua, facciasi secondo
e dice Palladio una Cisterna di quella grandezza
e piu piacerà, & che basti, alla qual si possa condur
cqua di tutti i tetti. Il pauimento si faccia di mat-
ni cotti & di smalto. Et questo pauimento si dee
ner mondo con diligenza, & spesso fregarlo di lar-
grasso cotto, acciochè l'acqua non possa uscire ne
rrer per le fessure da parte alcuna, & così dopo
nga secchezza ui si metta l'acqua. Et nel mezo
lla Cisterna si formi il Pozzo & poi all'intorno si
empia nel fondo di pietre grosse di fiume, nel mezo
i pietre minute e di sopra di sabbione. Ma doue man-*

cassero le pietre del fiume, si mettino mattoni in alcuni luoghi si fa il pauimento d'una certa c la qual quando è mezanamente distemperata, ra & ferma talmente in ogni parte, che conseru riceue in se l'acqua che ui pioue, o che ui si mette. rà anco bene che ui si metta dell'anguille & de di fiume, accioche per il lor nuotare, l'acqua ch si muoue, si sbatta & dirompa. Rimedierem alle fessure, alle buche delle Cisterne, & de Poz questo modo. Prendasi pece liquida in quella qu tità che piu piacerà, e altrettanta di sungia, o di uo, & si metta a cuocere insieme in una pignatta a tanto che leui la spuma, & poi si leui dal fuoco. quando questa mestura sarà fredda, si sparga sopr calcina a poco a poco, riducendo tutta la mistura in corpo. Et fatta quasi come un'unguento si metta crepati, & nelle fessure che gemono, & ui si cal fortemente. Ma ne luoghi, ne quali s'usano l'acq de fiumi, si faccino Cisterne picciole, con le quali l' que si schiarino in questo modo. Prendasi un uase grande di terra, & pongasi in luogo freddo sotto sabbione, sopra ilquale sia un uaso di legno, o di te ra cotta, alquanto largo, il qual habbia nel fondo picciolo buco con una cannella nel mezo del fondo c auanzi di sopra un dito almeno, sopra la qual si pon un bicchiero a rouescio, & ciò fatto s'empia di sabbi fino al mezo, nel qual poi tu potrai metter, tutte uolte che ti piacerà l'acqua del fiume, la qual poi d stillata per lo sabbione a poco a poco discenderà per

nnella nel uaso di sotto, nel qual si dee conseruar r usarla. Ma se tu uolessi maggior Cisterna, tu po- ai far tanto di sopra, quanto di sotto, il ricettacolo di marmi, o di pietre, o di calcina, o di smalto, o mattoni, secondo la forma & la grandezza, che u ti sia a grado.

)elle materie per edificar le case. Cap. X.

HAVENDO *Noi fatto mentione di sopra del- Case & de gli edifici, iquali si fanno di materia di uri & di legni, dirò al presente che legni si ricer- ino alle fabriche, & qual calcina sia buona, & che nsideration si dee hauere intorno alle fondamen- . Le fondamenta adunque, come dice Palladio, durar lungamente & stabili, debbono esser da cia- na parte piu larghe che'l corpo delle mura, che ui dr anno sù, per lo spatio d'un mezo piede. Ma se trouerà la creta soda & tenace, si deputi alle fon- amenta la quinta, o la sesta parte dell'altezza di el che si dee murar sopra terra. Ma se la terra si oua men tegnente & soluta, si debbon cauar le fon- menta piu adentro in fino che si troui l'argilla net- & senza rottami, la qual se pur non si troua, basti uar a dentro la quarta parte del muro, che si farà sopra. L'arena presa con mano se stride è buona per lui che fabrica, & quella anco che uersata in panno anco & poi scossa, non lascia macchia o sordidezza cuna è perfetta. Ma se non si potrà hauer arena di sa, si toglia di fiumi, di ghiara, o di lidi. L'arena del*

mare si secca piu tardi dell'altre, & però non si d
continuamente lauorar con essa, ma con interpositi
di tempo, accioche non corrompa il lauoro, & fa a
co dissoluer le couerture delle camere per lo falso h
more ch'è in essa, & però l'arene di fossa son miglio
per le copriture delle camere, perciochè si seccan p
tosto. Et tanto piu son migliori quanto ch'elle si m
schiano piu presto poi che son cauate. Ma se l'huon
fosse forzato adoperar quella del mare, sarà mol
utile che si attuffi prima nell'acqua dolce, accioche c
l'acque dolci & soaui si purghi lasciando la sua salsi
gine. La calcina parimente si dee cuocer di sasso d
ro & bianco, o di treuertino, o di colombino di fi
me. In due parti d'arena si dee mescolar una
calcina. Ma se tu aggiugnerai nell'arena del fiume
una terza parte di terra cotta, darà marauigliosa for
tezza al tuo lauoro. Similmente se si mischierà are
na & calcina tanto dell'una, quanto dell'altra, fa
ranno forte materia per adoperare. Oltre a ciò no
si dee murare in tempo di gran freddura, perncioch
agghiacciandosi l'opera si disfarebbe poi nel temp
del caldo. Si dee tagliar il legname per la fabrica n
mese di Nouembre o di Dicembre a Luna scema, per
cioche allora lo humore corruttibile, ilqual infracid
& corrompe il legno, è consumato per l'autunno in-
nanzi passato, & per l'età della Luna, & per lo pre-
sente freddo dell'aere fugge col calor natural alle ra
dici dell'arboro, & col caldo uentre della terra. M
gli arbori che si taglieranno, si lascino star recisi fin
alla

midolla per alquāto tempo, accioche se ui è punto
umor nelle uene, se ne esca & uada fuori per quelle
rti. Gli arbori che sono utili son questi. L'abete
ndemente, perciocbe essa è leggiera, aspra, & du-
nelle opere che sono al coperto. il salcio, o il larice,
ondo Palladio, è utilissimo, le cui tauole se tu le met
ai nella fronte, o nell'estremità de tetti, harai pro-
duto al fuoco, perciocbe non riceuon la fiamma, ne
nno carboni, si come il medesimo dice. La quercia
durabile, mettendola nell'opere che si fanno sotter-
. Il rouere è ottimo, cosi sotterra, come sopra. Il
stagno con marauigliosa saldezza dura, ne campi,
tetti, & ne lauori che si fanno di dentro. Il faggio
utile ne luoghi asciutti, ma ne gli humidi si corrom-
e. Il pioppo, l'alloro, l'uno & l'altro salcio, & il
iglio son necessarÿ alle scolture, e a gli intagli. Il
ntano è inutile per le fabriche, ma è necessario se ne
uoghi humidi si dee impalar nelle fondamenta. L'ol-
io, & il frassino se si seccano diuengon rigidi & si tor-
ono. Il cipresso è nobile. Il pino, e il pero non du-
ano fuori che in luogo asciutto. Il cedro è durabile
e non è tocco dall'humore. Et tutti gli arbori che si
agliano dalla parte di uerso il Meriggio, son miglio-
i, ma quegli che si tagliano uerso il Settentrione son
maggiori & piu belli, ma si uitiano leggiermente.

Dell'officio del contadino. Cap. XI.

IL Contadino dee esser bene ammaestrato, se-
condo Varrone, perciocb'egli debbe osseruar le feste,

guardarsi di tor l'altrui, saluar le sue cose con g
diligenza, procurar che non si litighi per conto d
sua famiglia. Et se qualch'un farà male, si uend
con buon modo, acciòche la famiglia non sia ca
ua: prouegga ch'ella non sostenga freddo, ne fan
S'esserciti in buone opere, la guardi da far male. R
gratij chi gli fa beneficio, acciòche anch'egli possa
bene ad altri. Appresso questo si guardi di non es
uagabondo, sia sobrio, non uada quà & là per ma
giare, esserciti la famiglia, procuri che si finisca qu
che gli harà comandato il suo Signore, acciòche n
paia ch'egli mostri di saper piu di lui. Habbia per am
ci quegli che sono amici del suo Signore. Non dia
credenza a nessuno senza la uolontà del padrone, e
riscuota quello che il suo padrone harà dato in creden
za. Non presti cosa alcuna a persona, & non com
peri niente senza saputa del suo Signore, acciòche no
si faccia cosa senza sua saputa. Procacci come ogni
un sappia far lauori che si appartengon di sapere all
uilla, & quel faccia spesso che puote, pur che non
stanchi. Et ciò facendo scriua nella mente della sua
famiglia quel che harà fatto, acciòch'essi piu uolen-
tieri lo facciano & con minor fatica. Et s'egli farà
questo non potrà così andare a torno, & diuenterà
poderoso & sano & dormirà piu uolentieri. Sia il
primo a leuarsi da dormire, & uada ultimo a let-
to. Vegga prima che la uilla sia chiusa, e ogniun
uada a dormire a suo luogo, & che le bestie habbiano
da mangiare. Gouerni con gran diligenza i buoi,
& faccia

faccia talhor seruigio a Bifolci, acciocħ'essi piu entieri habbiano cura a buoi. Procuri che i buoi biano buoni aratri & buoni uomeri, & che si ia alle pecore, & a i buoi buon letto, & che si no lor l'unghie. Et guardi che le pecore & gli i animali non diuentino rognosi, la qual cosa suol nir per fame & pioua che cada loro addosso. Fac- tutte le sue operationi a tempo, percioche le cose la uilla uanno a questo modo, che se tu farai tar- na cosa, tutte l'altre opere si faranno poi fuor di po. Et se ui manca lo strame, ricoglia le fron- e gli arbori per metterle sotto le pecore e i buoi. disi di hauer gran fossa di letame, & la tragga i nell'autunno & procuri d'aprir la terra intor- gli oliui & gli letami come si conuiene. Ap- so procuri di tagliar a tempo la foglia dell'oppio, olmo & della quercia, & di riporla cosi uin- per pasto delle pecore. Riponga parimente il o secco del prato, & dopo la pioggia dell'autun- mini la rapa, & il lupino.

ll'officio del padre di famiglia, in che mo- lo dee comperar il podere, e come do- mandar il contadino dell'opere della uilla. Cap. XII.

CRIVE Catone, che quando tu harai in pensie- comprar un podere, debbi hauer nell'animo di comprar per cupidigia, accioche tu non perda la

tua fatica. Ne ti basti andarui solamente una u
ta intorno. Perciochè quante uolte ui andrai, ta
& piu ti piacerà quel che ui sarà di buono. Et por
cura a sapere in che maniera i uicini ui stieno adag
& in che modo tu ui possa entrare & uscire, &
ui è buono aere o cattiuo, & s'il terreno è di sua n
tura poderoso a germinare, & se tu potrai, sia so
radice di monte. Et essendo il luogo freddo sia u
to al meriggio & in luogo sano. Se ui è copia di l
uoratori, se buone acque, & se ui è appresso for
Castello, & s'è fra quei campi che non mutano sp
so Signoria, & chi sien coloro che hauendo uend
di quei campi, si pentino di hauer uenduto. Et se
luogo sarà bene accasato, schiuati di non hauer t
merariamente a uile l'altrui disciplina. Si comp
assai meglio da Signore o lauoratore che sieno bu
edificatori. Quando tu andrai alla uilla, guarda
ui sono assai o pochi uasi, torcolari, Dogli o altri u
sellamenti, perciochè doue non ue ne saranno, non
sarà anco frutto a bastanza. Et uedrai se ui saran
istromenti & masseritie da lauorare, & procura ch
terreno sia tale che non chiegga spesa. Quando
padre di famiglia andrà alla uilla, circuisca il pode
quel dì medesimo se egli potrà, & se no, almeno
seguente giorno, acciochè uegga & conosca come e
è lauorato, & l'opere che son fatte & che son da fa
Et dopo questo chiami a se il contadino, & gli dom
di quali opere et quai lauori egli habbia fatti, et qu
li restino a fare, & se son fatte a tempo, & se quel c

resta

tornerà bene, & ciò che haurà fatto del grano et
ino & d'ogni altra qualunque cosa. Et poi che ha
ò inteso & conosciuto cominci a far ragione con
elle opere & de giorni se il lauoro non appare.
il contadino che non ui habbia usato malitia, che
habbia potuto & che sieno occorse pessime tem-
e, & che i serui si sieno fuggiti, & come egli hab
letto le sue ragioni, ricomincia con lui la ragion
uori & dell'opere dicendoli, che quãdo furon tem
e & pioue, si poteua in quel tempo lauar i uasel-
l uino, purgar la casa, tramutar il grano, portar
ri il letame, & far la fossa doue egli si ricogliest-
ettar il seme, racconciar le funi uecchie & far del
uoue, rappezzar & ricucire alla famiglia i lor ca
iotti & capperoni, & ne tempi delle ferie, rader
osse uecchie, acconciar la strada, tagliar i pruni,
uar lo horto, purgar il prato, legar i uinchi & ron-
r le spine. Et se i serui saranno stati ammalati non
r lor tanto da mangiare, procurar ch'i lauori non
mpiuti si tragghino a fine, & se cosa ueruna ui man
si per l'anno si apparecchi di hauerle, & quelle che
prauanzano si uendino, & che l'opere che son d'al-
gare si alluoghino. Et comandi che si fornischino l'o-
re che bisogna che si faccino, lasciandogli un memo-
ale. Oltre a ciò prouegga a gli animali. Venda l'o-
o, il uino, il grano, & tutto ciò che auanza. Venda i
uoi uecchi & i uitelli, gli armenti, le pecore, la lana,
pelli, il carro uecchio, & il seruo antico & infermo
io. Percioch'egli si conuiene ch'il padre di famiglia sia

uenditore & non mica comperatore. Parimente p
curi, che le coſe che s'appartengono alla ſemenza s'a
parecchino a luogo e a tempo . Et ſi uegga quel c
da uendere & maſſimamente ſi uendino & pre
quelle coſe che non ſi poſſon ſerbare, innanzi che ſi
rompino & guaſtino. Ma quelle che ſi poſſono
ſerbare, uendinſi nel tempo caro, percio-
che cotai coſe lungamente ſerbate,
molte uolte moltiplicano non
ſolamente l'uſura, ma
etiandio raddop-
piano il frut-
to, ſe
s'indugiano a trar fuo-
ri in tempo con-
ueneuole.

IL FINE DEL

PRIMO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SECONDO.

Nel quale si ragiona della natura delle piante, & delle cose communi al coltiuamento di qualunque generation di terreni.

Avendo scritto nel precedente libro cose utili & necessarie alla salute di coloro che habitano alla uilla, resta conseguentemente che noi diciamo al presente dell'operationi che ui si debbono fare. Ma perche gli essercitij della si uariano secondo la uarietà delle piante, de [lu]ghi & de tempi, la diuersità delle quai cose non si

ndo da prima si formano & son tenerelle, biso-
prirle & tenerle all'ombra, acciochе non si sec-
per lo caldo del Sole, si come quando pululano
semi i cipressi, & i fichi. Tre cose son quelle che
inistrano la materia sostantiale. La prima è lo hu
aturale che s'accosta a quella cosa che si forma
ra di pianta, ilqual humore spirando pulula su
e fuori alla superficie della terra, & quando ger
pulula, & trahe dalla parte di sotto tutta la ma
dello humore, formando tutta la sostanza dello
re disopra in istrumenti della pianticella, & di
in radici. Ma abbandonata la uirtù del calor nel
to trahe a se l'humore del luogo, & questo è il se
humor ch'amministra il nutrimento alla pian-
ceputa, si come amministra la matrice il sangue
uo, nella cócettion, & nella formation de gli ani
Il terzo è lo humor delle pioggie, della rugia-
r delle neui che uengon disopra, ilquale è alle pian
come l'humido nutrimentale preso da cibi a gli
ali, et però questo humido è desiderato dalle pian
e son già formate et ridotte a spetie, si come è desi
to il cielo dall'anima ne gli animali nati. Ma la set
cosa che si richiede è l'aere conueneuole di fuori,
ioche s'egli è buono, conserua le piante, & s'egli è
agio, le corrompe, & però i uenti ch'abbruciano,
e rugiade che mortificano, offendono, & distrug-
le piante, ma per l'aere proportionatamente tem
to, fanno bene, & fortificano. Aggiugni che l'ar-
nel suo genere è caldo, & humido, et il caldo apre

i meati & tira lo humido & l'humido abbon[...] somministra materia a bastanza, & però si lie[...] contanente in pedale, & l'accresce & lo fortific[...] di lui manda fuori molti rami, e de rami molte u[...]

Della diuersità della generation dell[...] piante. Cap. II.

Principalmente si dee considerar la diuersità [...] generatione, perciochè per la diuersità della ge[...] tion delle piante, si saprà quasi tutta la lor natu[...] di questa diuersità non si troua altro che quel c[...] disse Aristotele, cioè, che alcuni de gli arbori, & [...] piante si generano piantate, alcuni di seme, & a[...] altri si generano per se medesimi, per mischiamen[...] loro elementi, & per la uirtù del cielo, laquale m[...] de in tal mischiamento la uita uegetabile. Dice *V[...] ne, che si troua una certa generation occulta di pia[...] laqual si fa di seme che stà nell'aere, come scrisse [...] sagora, o di seme condotto ne campi dal corso dell[...] que, come afferma Theofrasto, ma io penso che [...] quanto ne dice Alberto, perche l'uno & l'altro d[...] comprende la cosa a bastanza, & spetialmente il d[...] di Theofrasto, et quello che si pianta, o che si leua[...] pedale poi ch'è nata la radice, o nata dal trõco, o d[...] mi, o dal seme si trasporta tutto da un luogo all'al[...] ma questo non si chiama propriamẽte piantare ma [...] spiantare.* Di *queste che si traspiantano a questo mo[...] alcune si traspiantano del tutto interamẽte, & alc[...] altre per la durezza della sua sustanza & della sc[...]*

za, si

si percuotono & si sfendono un poco di sotto oue si
ano in terra, accioche tragghino a loro il nutrimēto
piu facilità. Ma delle piante delle quali si pianta-
secondo qualche parte alcune si piantano in terra
ome si fa della uite, del salcio, del bosso, & alcune si
ntano in altri arbori, e questa piātatione si chiama
innestare. Ma quel che ne auien spesso nella genera-
delle piante è, ch'alcune delle piante hāno genera
dal seme, lequali nō producono il seme simile a ql-
nd'elle hāno la lor generatione. Alcune altre fan-
il seme migliore & alcune peggiore. Et alcuna uol
la alcuni semi maluagi nascono buoni arbori, come
bbe che dalle mandole amare & acerbe, qualche
ta si fanno dolci, & qualche uolta per il contrario.
quando il seme d'alcune piante è debile, manca o
difetto del luogo, o per l'aere di tempo non conuene
, & allhora la generation di quelle piante non è in
l luogo per rispetto del seme, ma per qualch'altro
do di piantare, o de rami o delle radici, & questo a-
spetialmente ne i pini, nelle palme, ne fichi, & ne
agrani, & similmente in ogni cosa che la natu-
getta fuori; percioche ella non fa il seme di nes-
di quelle piante tanto efficace & potente che
ia pulular se non di rado. Percioche qualche
a pulula la palma & il cipreßo dal seme, & spe-
mente la palma quando si mettono insieme piu se-
Ma d'un semplice seme solamente di rado pulu-
Ma il cipresso & il fico pululano d'un sol granello sē
ato a simiglianza della herba, & crescono a po-

co a poco. Ma di rado incontra che di maluagio se- si generi buona pianta, ne di buona maluagio arbo- ancora che soglia qualche uolta auenire. Ma ne gli mali questa cosa suol auenire spesso per la diuersità la habitatione, dell'aere & de uenti, & del nutrim- to, conciosia che l'animale è di facile alteratione spesso auien ch'il seme del mal complessionato anim- s'altera & si fa migliore, & del ben complessionat- muta, fassi peggiore, & l'animal generato si fa seco- do la dispositiō del seme del qual si genera o peggi- o migliore. Il cui segno è questo. Noi ueggiamo che- ti gli animali domestici son molto difficili in qualit- in colore, laqual cosa nō auien loro se non per la mo- diuersità del suo nutrimento, & per i diuersi fome- delle stalle & de gli altri luoghi ne quali essi conue- no. Per laqual cosa anco le lor carni si diuersifica- nel sapore delle carni de gli animali saluatici, laq- diuersità non è tal nelle piante, o essendo non è tant- sia perch'elle son fitte nella terra cō le radici o perc- le non mutano ne nutrimento ne luogo.

Della sostanza & origine & generatione delle piante. Cap. III.

IL luogo nel qual nasce la pianta è come la mat- ce ne gli animali, & il sugo o lo humor è apparecchi- & attratto in cotal luogo, si come il sangue mest- nella matrice de gli animali, percioche la potenza cielo è in loro come uirtù indistinta & non determ- ta a spetie, laquale quanto alla natura della pianta

determina

rmina & distingue a bastãza per la qualità de gli
enti, & per il modo del mischiamento loro nella
ria del seme della pianta. L'operation poi della
ta (secondo però ch'è la pianta) son tre cioè, usar il
imento, crescere, & generare. Usano l'alimento
ttraggono a se solamente puro, conueneuole & si-
a loro, ilquale è tutto conuertibile nella sostanza
embri, & però non hanno ne uentre ne uene, ma
nente pori, & la terra è a loro in luogo di uentre,
qual lasciano l'una et l'altra impurità, cioè la hu
& la secca, & questa è la ragione perch'elle fic
le lor radici quasi come sua bocca nella terra, dal
ale si come da uno stomaco sugano il nutrimento,
tte le maggior piante drizzano le lor radici di sot
l luogo caldo della terra, oue il caldo della terra
cola meglio & digerisce il nutrimento. Et s'alcu-
iante grandi spargono le radici nella superficie
terra & non in profondo, tosto si seccano, per-
l nutrimento che è nella superficie della terra si ri-
e in fumo per il calor del Sole, & non è costretto a
r nelle radici loro per la continentia del luogo. Di-
alcuni ch'il crescer delle piante se ne uà in infini-
ffermando che la pianta cresce fin ch'ella ha le sue
ici nella terra, a quali non si dee consentire, percio
si ha per certissimo che tutte le cose per natura son
quantità determinata fra due termini, cioè di gran
imo nel suo genere & di picciolissimo, perciochè tut
le cose (si come eccellentemente disse Aristotele)
no la sua ragion dell'accrescimento & della gran-

dezza. Et quantunque le piante si formino & c[...]no per lo humido nutrimento, nondimeno la par[...] douerebbe crescer piu oltre, s'indura tanto col te[...] che non si puo distendere piu oltre, & allora app[...] il suo crescimento in lungo, & finalmente per la [...]desima cagione starà fermo il crescere uerso gli due diametri che sono in lunghezza & in profon[...] Ma dell'operation della generation delle piante, [...]rà in questo luogo solamente questo, che hanno i[...]trimento per i pori sugando, & che di quello che [...]lieua di fuori in gemme per lo spirito ch'esce fuo[...] forma tutto quel che si genera.

Della diuisione delle piante per le sue p[...] integrali. Cap. IIII.

HORA si dee per conseguenza determinar [...] le parti uegetabili delle piante, & di quelle cose [...] loro auengono per natura & non per lo cultiuame[...] Perciochè noi diremo poi de frutti & del culto lor[...] Si dee adunque sapere, che si come ne gli animali, [...] etiandio nelle piante è una certa cosa ch'è potentia[...] qual è parte della pianta, & si chiama sugo, & [...] parimente una certa cosa ch'è parte della pianta in[...]to, si come la radice, il tronco, il ramo & cosi fat[...]tre cose. Ma il sugo ueramente non è altro che [...]more attratto per i pori delle radici per nutrir tutt[...] pianta, ilquale uien distribuito dalla uirtù nutrit[...] per le parti della pianta. E adunque necessario che [...]terminata nel calor digestiuo a similitudine della p[...]

ta,

perciochè quella cosa nõ nutrisce se non è simiglian
, laquale è alterata per digestione dalle contra-
passioni a simiglianza della complessione di quel
mbro o di quella parte laqual si nutrisce. Da
sto necessariamente ne segue, che lo humor ci-
e della pianta è insipido nella radice, & secon-
ch'egli procede piu & piu dalla radice, cosi per
ntrario riceue piu & piu sapor conueniente al-
pianta. Et si come ella riceue il sapore, cosi etian-
riceue la spessitudine, la sottigliezza, & l'acu-
. Perciochè per l'operation del calore in essa è
essario che si trouino in essa tutte le predette co-
se perauentura non auenisse il contrario per acci-
te come si dirà piu di sotto. Et in alcun'altre
nte esalando fuori il calore, resta assai dello hu-
lo. ilquale è terrestre, uiscoso, lucido per esser egli
natura diafano, & è odorifero per l'operation ch'è
esso del calore, & anco perche quel ch'è conue-
nte digesto è aromatico, & quel ch'è corrotto è
ido, & questo humido, quando aprendosi il cal-
distilla qualche poco, si disecca per la fredezza del
re & si chiama gomma. Qualche uolta anco
istilla per qualche taglio fatto nella pianta col fer-
& anco allora si chiama gomma, ma non è di
ta uirtù come la precedente. Ma le parti che
o in atto parti delle piante, si diuidono in due sor-
perciochè alcune sono come membra officiali nell'a-
nale, & alcune altre sono come simili, conciosia
i nodi, le giunture & le uie distese in guisa di uene,

& le radici sono come membra officiali & che seru
all'officio del nutrimento. Ma il legno in quelle pi
te che hanno legno, & la carne di herba in quelle
non hanno legno, è come il membro simile ne gli
nimali. Et la scorza è come la pelle ne gli anim
Et il medesimo è di tutte l'altre parti delle pia
Ma quel nodo che si chiama magliuolo è fatto d
natura acciochè in quello stia il sugo & riceua
questo maggior digestione. La qual cosa si con
esser uera a questo, che se si innesterà l'arboro
uatico nel ramo oltra la meta si che la midolla sia
gliata, & poi legata si saldi, si tempererà la m
tia de frutti, & il sapor loro sarà molto miglio
Et la cagion di questa cosa è questa che ritrouãdo
ui il poro storto, il nutrimento ascendendo per il t
co stà fermo, & lungamente digesto, si digerisce
trasforma in miglior frutti. Et quelle piante ha
spetialmente questi nodi che son di rara sostanza,
che hanno gran midolla, o che sono in tutto uote,
con tutto questo son lunghe, si come è la uite & la
ticella, la cucurbita & la canna, & la generation
le biaue, come è il grano, la segala, l'orzo la ue
& tali altri. Nondimeno la pianta ha le radici
mili a una bocca quanto all'attrarre il nutrimento.
hanno le radici delle piante quãto a un'altro modo
miglianza & effetto del cuore, perciochè il cuore a
tratto il nutrimento, primieramẽte infonde il calor
uifico, per ilquale si comincia a muouere alle mẽbra,
medesimo fa la radice nelle piante. Perciochè col me

ella radice si dà il calore alle piante & la forma
uita potētiale, per laqual si muoue a tutte le par
lla pianta con modo naturale. Et le ditte piante
liuoratrici, & astinenti, secondo la dispositiõn con-
ia delle sue radici. Percioche quelle che hanno
adici rare, porose, & calide, traggono a loro assai
nutrimento di quel che possa esser cõuertito & ter
ato dalla natura di quell'arboro. Et allora l'ar-
generera frutti uerminosi & putridi non sudan-
o non mandando altramente fuori lo humor super
, & questo massimamente auiene nella giouentù
le piante per rispetto del caldo della lor giouanez-
. Et qualche uolta quelle si medicano col forarle ap
so la radice, percioche di quindi esce l'humido su-
fluo, come si fa ne gli huomini per la flobotomia.
se le piante calide & rare di radici son poste in ter
ecca nella qual pioue di rado o nelle quali ui cade
ioua con molto impeto, si come nella terra del se-
do Clima, del terzo & forse anco del quarto, la ra-
e della pianta trahe a se in qualche sua parte inter-
endo l'una uolta dall'altra qualche spatio, per l'a-
danza della pioua molto nutrimēto. Ilqual poi in-
zi che soprauenga altra pioua, si tira alle parti di-
ra, & compiuta la digestione si fa perfetto. Et però
i arbori in tai luoghi spesse uolte per auentura fiori-
no & mandan fuori i lor frutti. Et questa è la cagio
per laquale nelle terre de Mori gli arbori fioriscono
uolte in uno anno. Auien anco il medesimo ne no-
Clima ancor che le nostre piante nō produchino se

nõ pochi fiori, quãdo dopo la humida state, segue l'a-
tunno forte caldo & secco. Sono etiandio alcune pia
humide acquatice molli, lequali in qualunque mod
ficchino in terra, facilmente mãdan fuori le radic
crescono. Il medesimo fanno anco alcune altre pi
te dure per rispetto della simiglianza del legno d
radice, & del corpo della pianta, come è il Boß
cui ramo fitto in terra facilmente s'apprende & c
sce. Ma in quelle tali che non fanno questo effetto
cagione è questa ch'il legno uien abbandonato dal n
trimento innanzi ch'egli possa formar di se le rad
perche o ch'egli non è poroso, o che non ha calor so
ciente attratiuo, & però si secca innanzi che di se p
sa produr radici & mãdarle fuori. Et però tutte q
le che son calde, ficcando i rami in terra s'apprend
& crescono come è il bosso, la sauina & molte alt
Et parimente tutte quelle che son molli al tocco, j
nutrite dallo humor della terra & si riempiono
crescono come il salcio et il tiglio. Ma quelle che n
hanno ne l'una ne l'altra dispositione, spesse uolte si
cano quando i lor rami si ficcano in terra. Ma ne
piante non si puo propriamente fauellando dire c
ui sien uene, perciochè esse secondo la molto manif
sta similitudine non hanno uene, ma si chiamano u
del nutrimento, lequali ascendono alcuna uolta diri
tamente, & allora la pianta cresce, quasi per alcu
tuniche herbali, o di legno: delle quali l'una si supp
ne all'altra, lequali alcuna uolta son torte, & all
ra la pianta diuien mendosa, & qualche uolta si di

fon-

-ono nella pianta in guisa di riticello, & il nutri-
-to si contrahe per uie dirette, & esso nutrimento
-iene & reprime nelle parti della pianta per tra-
-o. Vengono etiandio queste uie qualche uolta a-
-dendo dalle radici, & qualche uolta dalla midol-
difuori della pianta, si come molte linee prodot-
al centro medesimo. Tale è adunque la disposi-
delle uene nella pianta. Ma le midolle delle
-te par che sieno si come la nuca ne gli animali, et
la midolla corre piu ne gli arbori & batte dello
-to della pianta, che per alcuna altra uia, per-
-he nella midolla è il uigor spirital della pianta, per
altramente le parti distanti dalla radice non si ui-
-cherebbon bene alla forma della specie della pian
Et però le piante hanno il nascimento & il princi
de rami, iquali nascono ne corpi delle piante dalla
-olla, quasi come da un Vicario, e luogotenente del
-adice. Et quando le legne si sfendono per secchez-
, la fessura per lo piu si profonda fino alla midolla
non si troua che ella si profondi piu oltre della mi-
-la se non rare uolte. Ma le piante che si nutriscono
i pori direttamente ascēdenti, hanno le midolle mi
. E qualche uolta par che nō habbian midolla, quā
-on fatte grandi, percioche le tunice lignee, sforzate
le altre che le circōdano intorno, soffogano et quasi
-no insensibile la uia delle midolle. Et è uerisimile
questa sia una delle cause della corruttion delle
-te grādi, cioè la suffocatiō di dētro: cioè dello spirito
-le rinchiuso nella midolla, percioche uien costretto

per il circostante legno indurato & ristretto. Et l
sostantia della midolla par che sia come un certo p
gamento collerico che suol uscir fuori da gli orec
de gli animali. Et questo nasce per lo calor dello s
rito, & per lo moto che batte nella midolla, di
è segnale, che quasi tutte le midolle delle piante p
fette, si ritrouano nel principio della giouanezza
le lor piante, bianche e humide, in processo di tem
declinano a secchezza, & a citrinità. Sono parim
te alcun'altre piante, lequali hanno quasi tutta la
sostanza midollosa, come è il sambuco, l'ebulo & c
fatti. Lequali tutte hanno molti nodi, & si nut
scono di midolla, & però se ne troua in lor molta.
tra queste è la uite; ma ella è manco midollosa c
sambuco, & l'ebulo. Trouiamo similmente altre p
te, che son del tutto cauate & uote si come sono ce
stole, & certi collami. Et questo auiene perch'elle h
no bisogno di molto spirito famoso libero, ilqual si le
sù nel concauo di quelle piante per il nutrimēto che
le per i pori diretti de latti della pianta, si come la c
na & la sorte de calami, & cosi fatti altri. Questa
dunque è la dispositione delle midolle. Le scorze, o le c
teccie nelle piante, son come le pelli ne gli animali:
uo che le corteccie non s'accostano in tanto alle pia
te, quanto le pelli a gli animali. Et si come ne
animali la parte della pelle scorticata & tagliata n
cresce senza gran margine ne gli animali, ma tagli
ta la pelle per trauerso & per lungo tosto si sa
da, cosi è il medesimo nelle scorze delle piante, la on
spesse

se uolte si seccano quando si lieua uia loro d'attor- al tronco, la corteccia fino alla carne legnosa, o her- r della pianta. Non è però lo scorzo composto, ne uto di uene, come è la pelle dell'animale, ma la inza dello scorzo si genera del terrestre della pian acciato fuori alla sua superficie. Et la corteccia due sorti, cioè una di dentro, & l'altra di fuori. ella di dentro è piu morbida, & quella di fuori è aspra & piu dura.

lla diuersità delle materiali & semplici parti delle piante, & la cagione del cre scimento loro. Cap. V.

SI Come ne gli animali tra le reticulation delle ne, & de nerui, son i supplimenti delle parti sem- ci, che sono le carni, o altro in luogo di carni in elle cose che non han carne così sono nelle piante rti legnose, o herbali, le quali son semplici & ma- riali, & lequali crescendo, cresce anco la pianta, lequali seccandosi & diminuendosi, par che la pian si secchi, & si diminuisca. Et cotai cose propria- ente si chiaman nelle piante parti semplici, & mate ali, percioche esse per nutrimento abbondano, & emano per diseccation delle piante, si come i materia suplementi ne gli animali. Questo si puo per una rta comune & usata anatomia conoscer nella ortica aggiore, nel canape, & nel lino, & in molti altri, he hanno le uie uenali molto forti, uiscose, & dirette. t quando l'acqua in questi tali si marcisce & corrom

pe, la lor carne materiale ſi ſecca, diſcreſce, & parte, & le uene di quelle piante reſtano a ſimiglian za di lana, lunghe, candide, e molli, per la ſoſtantia u ſcoſa ch'è in eſſe, & ſe ne fanno di queſto panni. I queſto è il modo che haueuono gli antichi Fiſici, e N turaliſti, ne corpi de gli huomini, & de gli altri anim li, i quali eſſi legauano contra le percoſſe, & il for corſo dell'acqua. Et allora leuata la carne natura e piu molle, reſta il reticolato delle uene, & de neru & ſi dimoſtrerà il modo della lor diuiſione ne corpi d gli animali. Et ſi come ſi ha nell'ortica, nel canape & nel lino, coſi ſi ha parimente ſenza alcun dubbi nell'altre piante, ancora che in eſſe non ſi poſſa co ſeparare il materiale dalle parti officiali. Ma la par te non ſemplice nella pianta, ſi dice ch'è quella, che compoſta di piu ſemplici, ſi come la radice, il ramo e ſimili. Dice Platone, che la pianta è figura d'un huomo che ſtia col capo all'ingiù. Percioch'ella ha l radici di ſotto ſimiglianti alla bocca, ma ſi allargan per ogni uerſo per riceuer il nutrimento, & però l pianta ſi dilata di ſotto: ma di ſopra s'allarga per l'in fuſion de rami, i quali moltiplicano per due cagioni, delle quali l'una è materiale, cioè abondanza di nutr mento, l'altra è efficiente, la quale è il calor del Sole, che toccando di fuori ogni parte d'attorno dell'arbo ro, fa bollire il ſugo, & lo tira alla parte di fuori. E però sbocca fuori in moltitudine di rami nella parte di ſopra, oue è piu conſtretto, & doue s'aſſottiglia piu per la digeſtione. Et il ſegno di ciò è queſto, che le piante

che

sono da molte altre piante circondate, & serrate intorno, si come gli arbori ne boschi spessi & ombrosi, crescono in alto, & non moltiplicano i rami in ..., & i lor tronchi non s'ingrossano troppo. Ma ...lle che non hanno rami, la cagione è questa, per... il sugo non puo bollire in loro, ne esser tratto alla ...emità di fuori per mancamento di Sole, ma piu to... il freddo della ombra rinchiude & serra dentro il ...do, il qual multiplicando dentro per la fuga del contrario, manda in alto tutto il suo nutrimento. ... essendo il moto del freddo al centro, quante uol... il moto del calore caccia il nutrimento dal centro ... circonferenza, accioche il pedale si ingrassi & si ...rghi, tante uolte il nutrimento si ruolge in se me...imo per la freddezza del luogo ombroso, et impe...ce l'ingrossar del pedale.

...ella generatione & della natura delle foglie, de fiori, & de frutti. Cap. VI.

DICO *adunque, che la materia delle foglie in ...te le piante è l'humor acquoso non ben digesto dal ...co terrestre, non ben purgato dalla feccia della ter..., alquanto appassito & mischiato. La final inten...n delle foglie è coprir i frutti, perciochè la natura ... bisogno di purgarsi dalla superfluità dell'humido ...quoso. Et essendo ella sagace & ingeniosa, usa ... medesimo purgamento a difesa de frutti. Ma la ...ateria cosi delle foglie, come de frutti è, perche gene...lmente son due uapori, tanto nel uentre della pian-*

ta, quanto in tutti gli altri uaporanti, cioè il uap humido & acquoso, & il uapor secco & uentoso. uapor humido è la materia della foglia: il uapor sec & uentoso è la materia del frutto, & però i frut secondo la sorte loro, par che sien tenuti uentosi. ancora che la foglia per l'ombra temperata ristrin l'arsura del Sole, nondimeno perche il frutto ha gr bisogno della forza del Sole, la foglia nasce alquan lontana per non impedir la digestion, che si ha per Sole. Ma la sostanza de fiori è generalmente fa dall'humido piu sottile, il qual per lo primo cal bolle, & per l'abondanza ch'è in lui, si allarga guisa di foglia. Ma perciocbe il fiore ha lo humido p digesto, per ciò uniuersalmente è di buono odore; che non potrebbe essere a modo alcuno, se non haue l'humido ottimamente digesto & sottile, si come il t restre ch'è in esso è sottilissimo & molto mischiato c l'humido. Percioche quando si fa la creation de fru ti dal uapor terrestre uentoso, è in esso uapore un n sò che piu sottile & piu humido & di minor terrestr tà, che non cosi ageuolmente stà insieme & si spess sce per lo calor digestiuo. Et nondimeno questo diui piu uaporabile che tutto il restante di quel medesim che è nella sostanza della pianta in luogo di gemma dalla qual sbocca il frutto incontanente & sbocca fu ri nel primo calore, & si forma in fiore, perche la ru giada s'accosta al fiore, il qual produce il mele, & l cera. Et questo ritrouiamo nel profondo delle inte riora de fiori. Et perche la natura forma il sottile hu

...o che è digesto dal sottile, & ben mischiato secco, ...a da quel sottil ben cotto, un certo humido acquo... alcuna uolta in guisa di flemma dolce nella crea... de gli humori ne gli animali. Si uede adunque ...la sostanza de fiori si fa dal sottile acquoso mischia ...ol sottil terreno, il qual per la sua sottigliezza è ... tosto formabile & conuertibile in figura di fiori ...n grossezza di frutti. Et però nel primo caldo del... rimauera i fiori sboccan fuori per rispetto della sot... tà della lor sostanza materiale, & piu ageuolmen... no offesi dal freddo, che le foglie, & i frutti per la ...desima cagione. Et son molto odoriferi per l'humi... sottile, il quale è conuenientemente digesto dal sec... che quasi spiritualmente si risolue nella lor sostan... Et lo humido delle foglie è piu tosto d'acqua gros... ndigesta. Et lo humido de frutti nel suo principio ...iu tosto stitico & terrestre bisognoso di molta dige... ne; la onde per questo è ultimo a compirsi dopo i ...i e le foglie. Aggiungi che quando i frutti caggio... & germinano non traggono il crescimento & il nu... mento da quella carne, ma dalla terra. Et di questo è segno che quando si lieua uia tutta l'acqua all'in... no, i semi germinano meglio, che quando ella ui ri... ne. Oltre a ciò il nutrimento de frutti si marcisce ...uolmente, perciochè la natura non l'ordinò per al... se non accioche infracidasse compiuto il seme, & ca... do in luogo del seme, ingrassi & infonda il loto, oue ...me s'appiglia piu facile. Di che è segno l'opera de... ...ani, perciochè quando essi uogliono far le uiti abon-

deuoli, & fruttuose, le letaminano de pampani &
gli acini che essi raccogliono della uita medesima c
si intendono di far fruttuosa. Il medesimo anco si c
sidera nell'opere della natura, percioche se la ca
del frutto non conferisse alla fecondità del seme,
sendo che la natura non manca mai nelle cose nece
rie, separerebbe senza alcun dubbio per la tagliat
& per la apertura i semi dalla carne de frutti che
dessero. Et noi nell'opere della natura uediam
contrario di questo, conciosia che bisogna ch'il le
mar della terra che si fa per la putrida carne del fr
to, operi anco alla fecondità del seme stesso. Et sp
uolte auiene ch'il frutto perisce, & non il fiore per l
na delle tre cagioni, percioche alcuna uolta le pia
son grandi, & pongon l'humido al nutrimento
qual si doueua formar il frutto. ma il sottil che pas
& si conuerte nel fiore, non è cosi incorporabile a
pianta, & allhora perisce il frutto & non il fiore. M
qualche uolta il grosso non puo cosi tosto esser mosso
uinto come lo humido sottile, & allhora fruttifica
nel secondo & forse nel terzo o quarto anno, aueg
che fiorischino ogni anno. Et qualche uolta non p
trarre a se tanto per la durezza delle sue radici, & a
lora perauentura non attraggono sufficiente nutrim
to a frutti, se non per due anni o per tre. Et quan
sarà nella pianta adunato sofficiente nutrimento, a
lhora fruttifica, & non ne gli altri anni. Cotal giud
cio adunque che noi detto hauemo di sopra, è anco
grassi uliui. Ma l'uliuo spesse uolte non fruttifica, pe
cioche

che si richiede al suo frutto molto humor grasso, & molto calor che digerisca, & però riceue spesse uolte impedimento per le predette cagioni.

Dell'unione e diuisione delle piãte. Ca. VIII.

SI Ha un modo di unione, ilqual si fa per innestamento nel qual la pianta s'unisce alla pianta, si come il tronco alla radice, & si come il ramo al tronco & continua con essa in tanto che diuentano in tutto del medesimo legno & del medesimo nutrimento, ancora che non sieno della medesima spetie, ne anco per auentura della medesima sorte, quando si fa il nesto. Et la pianta, che si innesta attragge a se il nutrimẽto da quella nella quale è innestata intanto che la parte di sotto di quella, nella qual si ha fatto il nesto, non produce per sua natura altro che radici. Ma di sopra non manda fuori ne rami, ne rampolli se non di rado. Et il sugo si digerisce alla natura, & al modo della pianta innestata, & non di quella, sopra la qual s'innesta. Et però noi sappiamo che nell'arboro son due digestioni, ancora che elle tra loro non sieno molto simiglianti. Delle quali l'una è nella radice, & l'altra è nel pedale & ne rami. La onde è piu probabile che questo che si fa da pie sia migliore di quello che si fa di sopra, & che quanto più giù si fa, tanto piu s'addomestica e si muta il suo frutto & il suo sapore, et per opposito, quanto piu alto si fa, tanto meno si muta; perciochè la uirtù del mutamento è maggior nel tutto che nella parte. Et è maggior nella maggior parte

dell'arboro, che nel minore. Et quel che è anco
maggior marauiglia delle predette cose, la carne
frutto è secondo la natura, & la uirtù della digest
del troncone, & il sapore & il uigor della midolla,
secondo la natura & la uirtù della radice. Et la r
gion di ciò è, che la polpa della carne del frutto sco
& uiene da parte uicina; ma la sostanza della mid
la non puo così uenir da uicina parte, ma da que
parte ch'è alla pianta in luogo del cuore, dalla ui
della quale s'informa tutto l'arboro, & quella è la r
dice. Il medesimo auien ne semi de gli animali, i qu
li per la maggior parte si diuidono & partono da
cerebri, & s'attraggono distillando per tutto il co
po, acciochè riceuino la uirtù di tutto il corpo. C
medesimamente i midolli sono attratti dal primo me
bro dell'arboro, acciochè apprendino la uirtù di tu
l'arboro, & spetialmente della radice, la qual dà
uirtù a tutto il corpo delle piante. Si dubita qualc
uolta, perche i membri diuisi ne gli animali non uiu
no, & nella pianta uiue l'una parte et l'altra? Si r
sponde, che la pianta per la similitudine delle sue pa
ti, suga da ogni banda il nutrimento quasi come p
una bocca & lo digerisce in se quasi come in un
uentre, & nelle uene, & perciò ha potenza di u
uere. Ma ne gli animali ancora che in molte cose ha
biano i corpi simiglianti & che però diuisi & part
ritenghino in ciascuna parte sentimento & moto, n
dimeno alcuni organi diuisi dal restante del corpo h
no forma come la bocca. Et però qualunque sien le p
ti che

re da loro sieno abbandonate non posson uiuere, percioche non posson sugar nutrimento, ne digerir lo quando che bisogna al suo corpo senza quei membri. Onde in cosi fatta diuisione, quelle cose che si rompo in piu pezzi piu uiuono, se perauentura non fossero molta rara sostanza, si come è la uite, et il salcio. Et questo auiene, perche quando il ramocello si lacera, & si straccia dalla parte di sotto, tiene i meati aperti, & le potentere uerso il nutrimento, & però subito che quel che uanno al nutrimento, cominciano a sugare, & la pianta uiue. Ma quando si taglia, o si sega, allora i pori si drizzano al nutrimento come un punto, & non si stendano per altra lunghezza al nutrimento, & nel det segare si scrolla et percuote tutto il corpo della pian. Et i pori si ristringono per la percossa & per la compressione dell'empito del segatore. Et però quando son tagliati, spesse uolte si seccano, fuor che la uite, & il salcio che son di rara sostanza. Nondimeno il ramo tagliato per trauerso con tagliatura alquanto lunga uiue meglio & s'appicca, che quello ch'è tagliato per diritto o circolarmente. Et questo auiene come ho det percioche harà molti pori aperti uerso il nutrimento quando sarà segato per trauerso, che quando si seghi per lo diritto. Il cui segno è, che quando si diuidono le radici de gli arbori uecchi per lungo, fruttificano meglio, perche si attragge per i pori il nutrimento per tutta la lunghezza della diuisione. Ma se si seghe ranno per lo diritto in profondo non conferisce punto, nocerà tanto forte che quegli arbori si seccheran-

no. Oltre a ciò si ha anco un'altra ragione & è pe
la lunghezza diuisa non impedisce nulla il corso
nutrimento , ma diuisa la latitudine incontan
impedisce & interrompe il corso & la uia del nu
mento . Et però la tagliatura ne gli arbori fatta
lo lungo , non uaria in tutto in figura & in sapore
frutti , quando si ritorna salda . Ma se si sfendera
oltre alla midolla che è nel mezo de ramicelli , &
si risaldino , subito si uarieranno i frutti , & il sa
loro per la diuision che impedisce il nutrimento
si fa nella nodosità che nasce per cagion della pia
diuisa per trauerso . Et però la diuisione secondo
latitudine è un certo modo d'innestamento , & non
diuisione per lungo, si come noi dimostreremo nelle
se che si ragioneranno piu oltre . Et però le piante
fanno continouamente giouani per lo tagliamento,
per lo ristoramento delle parti , perch'egli auien
uolta che la radice perde qualche parte , e pulule
del tronco un'altra radice & nutrirà i rami , o tutti
parte , & dalle radici pululeranno , i pedali , & i r
mi . Et similmente auiene , che perde & ricuper
rami , o tutti , o parte .

Della trasfiguratione & mutatione d'una pianta in una altra. Cap. VIII.

VN Modo di trasmutatione è questo, cioè, che
re uolte si puo tagliar la selua delle quercie, o de fag
compiuti & grandi, perciocbe ricrescono nella med
sima spetie; perciocbe tagliati i predetti arbori , ricr

scono

*no sopra quei medesimi tronchi altri arbori, che si
mano tremoli, & arbori, che si chiamano mirici
e parti della Alemagna, i quali arbori son men no
che quei di prima. Et la cagione è percioche le ra-
de gli arbori uecchi son sode & dure. & hanno i
i chiusi, ne posson piu oltre pululare, poi che saran-
lati tagliati i pedali de gli arbori, che stanno ritti
a esse radici. Si marciscono adunque, et il caldo che
ce fuori, et che mena seco lo humido diuien forma-
di pianta d'un'altra spetie, & percioche è abban-
ato dal uigore dell'arboro anteriore pululerà fuori
rbore ignobile, & qualche uolta non pululerà, &
lche uolta non si genera quiui altro che funghi, gra
a, et cotali altre herbe. Si ha parimente un'altro
o di trasmutatione, ma di piu fatte, si come potrà
certa pruoua di questo chiunque ne farà esperien-
percioche quantunque uolte si taglia un'arbore
tifero nel suo tronco, & che si lascia la parte di
o in terra, si come si fa quando s'innesta, il ramo
medesimo arbore s'innesta nel medesimo tronco,
on di quindi piante, i frutti delle quali non si con-
gono ne in figura, ne in sapore co precedenti, ma
ndo s'innestano i rami de pruni de cini, o d'altri
ti che hanno ossa, nel trōco del salcio, nascono i frut
nza osso. Similmente se si inserisce la uite nel cirie
, nel pero, o nel melo, si trouano l'uue mature quan
ono anco mature le ciriegie, le pere, o le mele, &
ro che fanno cosi fatti nesti ueggono bene spesso
marauigliose & uarie mutationi. Si ha parimen-*

te prouato che quando s'innestano i rami nel tron
del persico, o del cino, che le nature di amendue gli a
bori si mutano, & i frutti diuengon maggiori, & m
gliori, che non son gli altri frutti. Et par che que
medesimo auenga, si come anco ne gli animali, per
mescolanza de semi uicini nella complessione, si co
ne gli asini, & nelle caualle, de quali si generano i
li. Perciochè il persico non è molto differente o l
tano dal pruno, o dal cino. Et però essendo l'uno
l'altro arboro di rara sostanza, l'una & l'altra co
munica la sua uirtù alla castagna. Et cosi per la uir
delle cose mischiate insieme in luogo dell'inserire, si
un sugo delle uirtù mescolate insieme, & però allo
quel che si lieua in alto in quel luogo oue s'innesta
muta a poco a poco in altra spetie ch'è l'escolo, perc
si conosce per la figura delle foglie, che quello arbo
ha alquanto di simiglianza col pino, & col cino. E
nocciuoli che son nell'escolo, dimostrano parimen
questa lor simiglianza, le quai tutte cose di sopra na
rate sono scritte da Frate Alberto. Oltra le prede
te mutationi ui è anco quella, per la quale d'una pia
ta saluatica si fa domestica, & d'una domestica, si
saluatica. Il cui modo, & la cui cagione ha bisogno
cognitione. Perciochè si ha prouato che ogni pian
domestica, non si cultiuando, si fa saluatica, & og
pianta saluatica cultiuandosi, si fa domestica. Et le s
uatiche hanno piu frutte, che le domestiche, ma picci
le, & piu agre, & le domestiche hanno manco frutti
ma piu dolci, o meno agri, & di maggior corpo che

salua-

tiche. Il modo poi col quale la pianta domestica si
uatica, è col leuarle il coltiuamento, & col lasciar
rar il luogo sì ch'egli diuenga arido, & spetial-
te riducendo il luogo a sabbione: percioche allora
urezza non lascia stillare, o euaporar nutrimen-
fficiente alle piante, percioche l'aridità priuerà il
rimento, & l'arinosità fa uaporar da ogni parte.
nde il uapor non si puo fermar intorno alle radici
e piante, perch'elle allora diuengono magre, spi-
, & di molti frutti. La qual moltitudine nasce
a siccità, perche la siccità è cagione di diuisione in
ti, & in piccioli frutti, conciosia che il nutrimen-
humido da ogni parte è impedito dal secco, & pe-
i diuide in moltitudine di frutti, & in picciolezza
i frutti, i quali diuengono acerbi, o amari, percio-
cotal nutrimento non obedisce alla digestion com-
ta, si come fa lo humido della domesticatione. Ma
odo col quale le piante saluatiche si mutano in do-
stiche è di molte maniere, & è uniuersalmente in-
no a tre cose, cioè intorno alla natura del terreno,
orno alla natura della pianta, & intorno all'om-
, et i lor Soli, percioche bisogna ingrassar il terreno,
olgerlo & farlo continouo & saldo, ma non si fac-
però tanto denso o sodo, sì che egli non possa rice-
le cose buone che ui distillan sopra, & ritener di
to quelle che euaporano dalla terra intorno alle ra
i delle piante. Et è necessario che cotal terreno si
cia di terra, la quale si bagni quando pioue, & in-
otta le stille dell'acque, & che si muoua aperta-

mente con l'euaporatione, & che acconciament[e] contemperi alla complession delle piante. Quanto alla materia delle piante, si dee hauer consideratio[ne] al potarle troncando uia le parti spinose & souerch[ie] & parimente si dee hauer l'occhio all'innestamen[to] & qualche uolta si han da adoperar ugnimenti, mollificamenti, col diuider qualche uolta la cortecc[ia] acciochè la pianta si possa ingrossare. Et quando si il nesto, acciochè la pianta saluatica diuenga domes[ti]ca, bisogna annestar il ramo medesimo nel suo stip[ite] istesso, o uero il ramo d'altra pianta, che sia saluat[i]ca, o ueramente bisogna tagliar oltra la midolla p[er] trauerso & legar i rami stanti ancora ne lor peda[li]. Percioche cotal nodo generato nell'innestamento, [ri]tien piu per la sua saldezza il calor naturale, si co[me] la pietra scaldata che ha maggior & piu lungo cal[ore] ch'il legno, conciosia che lo humore dimora lungam[en]te in cotal nodo, sì per rispetto della tortuosità d'es[so] nodo, & sì anco per la sua saldezza, & però quiui digerisce meglio, et allora i frutti si fanno piu dolci e piu conueneuoli, & questo è il proprio modo della domestìcatione. Si dee parimente hauer grandissima co[n]sideratione alle ombre & a soli di cotai luoghi, perch[e] alcune cose non fanno bene se non all'ombra come è l[a] zucca, & alcune altre non uiuono se non al Sole fortemente caldo, si come è la uite, & cosi di mano in m[a]no in molte altre cose & però bisogna molto auertir a queste cose. Quanto poi a frutti che sien per numer[o] piu o meno nelle piante domestiche, che nelle saluati

la cagione è l'abondanza del nutrimento humido, qual non è di tanta diuisione, percioche non ha tanto e parti secche & acute, come il nutrimento delle atiche, & però essendo abondante non si diuide ageuolmente nella pochezza, ma in quel tanto si diuide, fluisce più abondantemente, & però i frutti crescono & s'ingrossano tanto piu.

Della diuersità dell'alteratione che si fà nelle piante. Cap. IX.

PARIMENTE *Si dee secondo la diuersità a generation delle piante, auertir anco la diuer- della loro alteratione, percioch'essa spesse uolte è ione di diuersità di generatione. Et di questo dis- gli antichi che l'arboro per la freddezza & per tichità del luogo s'indura troppo & ha la scorza retta di modo che si riserrano i pori della radice i quali douerebbe passar il nutrimento. Et se si de la sua radice, massimamente ne maggior rami e barbe, & si metta in quella fessura alcuna pietra ioche ella non si rachiuda et si saldi, comincierà a r il nutrimento per i pori delle piante fesse, et di uo a rinuerdire & far frutto, & cosi d'uno arboro rile si fa qualche uolta fruttifero. Oltre a ciò s'ag- gne ch'alcuni arbori si chiamano maschi, & alcuni ine. Et si conoscono a questo ch'il mascl io pulu- prima che la femina per rispetto del caldo che si oue con piu forza, & le foglie son piu strette & ori per la secchezza del maschio, le quai cose han-*

no luogo in piu piante e massimamente nelle palm
nelle quali il ramo o la poluere del maschio posta
pra i rami della femina, conferisce alla generatione
alla maturatione de frutti della femina. Il medesi
auiene se si pianta il maschio appresso la femina, acc
che l'odor del maschio per beneficio del uento trap
alla femina. Similmente se si piantano i melagran
lato a gli oliui, accioche il uapore a poco a poco trap
si alle oliue, gioua molto. Et per lo contrario alcu
piante congiunte con altre, impediscono la lor frut
ficatione & la lor generatione, si come il corniolo c
impedisce la uite, & la noce che impedisce quasi tu
te l'altre piante per rispetto della sua mortale am
rezza. Auiene anco per mutamento, che la pian
qualche uolta s'altera tanto o per freddezza o
qualch'altra cagione ch'ella si muta del tutto in qua
ch'altra spetie, o in tutto o in parte, & a questo mo
si dice che si tramuta qualche uolta il calamento
menta. Et parimente il grano si tramuta qualche uo
ta in segala, & cosi per lo contrario, la segala in fo
mento come dice Alberto. La principal causa di qu
ste alterationi è il cultiuamento, & il luogo. Perci
che le mandole, i melagrani & alcun'altre piante
rimuouono ageuolmente dalla lor malitia per lo cu
tiuamento. Et i melagrani letamati col sterco del p
co, & annaffiati con acqua dolce & fredda, migli
rano. Ma le mandole spetialmente, se quando l'hum
do soprabonda ui si ficca dentro un chiodo, o si pertu
giano in qualche luogo, acciochè il superchio humid
scoli

on la gomma che esse mandan fuori in abondan-
i che son chiauat: & forati, riceuono grãdissimo
amento. Si curano anco nel modo medesimo quel-
nte che fanno i frutti uerminosi. Ma i conta-
on fanno se non un pertugio solo, per loqual si di-
lo humido soprabondante, il quale quando si man
ori, l'altro è meglio digerito dal calor complessio
. Et con questo medesimo artificio le piante sal-
he, si conuertono in domestiche & buone per hor
ercioche a questo modo esse mandan fuori lo humi
ulto & i lor corpi s'alterano per lo cultiuamento
i come per una medicina, & allora si riuolgono
tra complessione, si come il medico che mena fuo-
humor cattiuo, & poi dà altrui il nutrimento buo
& nell'alterationi procaccia di generar buon san-
. Il luogo anco & l'industriosa fatica conferiscon
to, & massime a tali attrattioni nel cultiuamen-
& spetialmente in quel tempo dell'anno, nel qua-
fanno cosi fatte piantationi & mutamenti. Per-
he alcune piante non si emendano se non si traspian
. Ma il proprio tempo nel qual si debbono pian-
è nel principio della primauera allora che tutta la
ù è nella pianta; percioche allora traspiantata la
ta, cresce, perche già ha tirato a se lo humore & il
re per i quali ella pulula, & è aiutata anchora dal
ldo, accioche lo humido & il caldo suo non se ne ua-
per euaporatione. Le piante si piantano nel tempo
uerno & fanno meglio che quelle che son piantate
la primauera. Perciache nel tempo del uerno il

caldo naturale è rinchiuso ne semi della pianta, (
caldo che è rinchiuso nelle uiscere della terra, fa eu
rare lo humido sottile alla radice che si ficca & si
te nel luogo caldo della terra, & da questo la pia
fa bene, pcioche le uiscere della terra son piu calde
tempo del uerno ch' in qualunque altro tempo dell'
no. Et quando le uiscere della pianta si empiono et
grassano cosi euaporando lo humido, appressando
Sole metton fuori & fan bene. Et questa è la causa
laquale la piantatione, che si fa profondamente n
uiscere della terra ottimamente fa bene nel tempo
uerno. Ma nell'autunno si piantano pochi arbori, p
cioche allora lo humore è diuenuto uano, et il calor
la terra è ridotta in cenere fredda per lo calor dell
te, & cosi nõ può far bene, ne dalla parte della pian
ne dalla parte della terra. Ma nel tempo della sta
ogni piantatione è generalmente cattiua per rispe
del caldo, & del secco che fa diuenir uano il uigor d
piante, & spetialmente essendo il Sole in Cancro
in Leone dopo il nascer della stella chiamata Canico
percioche allora il tẽpo è caldissimo & secchissimo,
i corpi delle piante per quel rispetto sono aride, e la
tù loro è debile, & la terra è priuata dello humido
tritiuo La onde in pochi luoghi oue si tempera tãta
dezza si pianta nel predetto tempo, si come sarebbe
quel luogo ch'è chiamato Codonia, ilquale è molto fr
do e molto humido o per rispetto de mõti, o percioch'
gli è molto uicino al polo aquilonare.

Della

ella diuersità delle piante presa secondo la diuersa produttione de frutti. Cap. X.

ono alcuni arbori che l'uno anno fruttificano ultro si ristorano, & di cosi fatti se ne trouan mol- spetialmente i grandi, come son gli oliui, i peri, i et simiglianti, iquali cõ tutto che produchino i ra- quali si cuoprono et si dilatano, nõdimeno in quei non è frutto abondante se non de due anni l'uno, oche la moltitudine de rami tira a se il sugo per utrimento, e nõ permette ch'il frutto pululi se non e anni l'uno, allora che abonda lo humor nell'ar- , si come anco i grãdi animali pongon meno nel sè 'i piccioli. Oltre a questo alcuni arbori nella lor ntù son piu sterili che nella lor piu uecchia età, et to auiene percioche tutto il sugo passa nel cresci- o loro, ma quando il lor crescimento si ferma, al- fruttan meglio si come è la uite, laquale quan- uecchia produce migliori & piu abondanti uue quando ella è giouane, pur ch'ella però non sia per ta all'ultima sua uecchiezza, perciochè ella al- diuien in tutto sterile per rispetto del secco & del lo del quale ella abonda. Et per il contrario alcu- ri fruttificano meglio nella giouentù che nella uec zza, si come sono le mandole & i peri; perciochè atura di queste piante è perfettamente calda & ida nella giouentù, dalle quali qualità dopo la gio ù si muta in freddo & in secco & però nel princi-

pio si fanno sterili, & poi in tutto diuengono auide,
qual cosa auien piu ne mandoli che ne peri.

Di quelle cose che bisognano ad ogni pianta. Cap. XI.

OGNI *pianta compiuta in tutte le parti ha b*
gno di quattro cose si come anco l'animal semin
cioè di humido terminato, di luogo conueneuole, d
qua o di humor temperato che nutrisca, e d'aere co
mile alla pianta & che sia proportionato. Qua
queste quattro cose saranno perfette e si confarann
pianta nascerà & crescerà bene. Ma se queste o q
ch'una di queste cose mācasse, la generation della p
ta, & il crescimento della pianta si debilita a prop
tione del mancamento delle predette cose.

Di quelle cose che fanno bene alla genera ne & al crescimēto della pianta. Cap. X

LE *herbe, & qualunque altra cosa che uiue &*
sce radicalmente fitta nella terra, han bisogno d'u
di piu cose delle cinque presenti cioè del seme, della
trefatione, dello humore, dell'acque: & della pian
tione, laquale è che una pianta nasca sopra un'altra
queste cinque sopradette cose, la prima ha in se ui
formatiua della pianta, & è in essa materia et effic
te insieme. La seconda riceue la uirtù formatiua da
uirtù delle stelle. Ma lo humore ilquale è mescol
de gli elementi, è cibo & materia tanto della gener
tione quanto della pianta già generata; percioche

pianta

lo tira a ſe purgato fuor della terra nella ſua digeſtione. Ma l'acqua, ſi come anco in tutti ri nutrimenti non ſerue ſe non a queſto ch'ella è ducitrice dell'alimento, & il cibo nõ diſcorrereb parti ſe non foſſe il mouimẽto dell'acqua. Et an ch'ella ſia interminabile in ſe ſteſſa, nondimeno il cibo ben terminabile alle membra & a quelti, lequali ſi nutriſcono. La piantation poi ſopra pianta è quella che ſi fa col neſto et che fa bene, che la pianta hauendo dentro lo humor putrido cia fuori per uirtù del Sole & ſi fa nella pianta ra pianta fitta nella prima pianta, ma differen la prima in figura. Le tre adunque delle predet ſeruono alla generation della pianta, & le due riſcono & fanno bene al nutrimento. Ma alla ge ion conferiſcono, il ſeme, la putredine, & il pian nto in altra pianta. Ma quel che conferiſce alla atione, biſogna che habbia in ſe alcuna coſa che, & che meni alla ſpetie della pianta. Et queſto natiuo dalla uirtù inferiore ſi come è il ſeme, & uirtù uniuerſal diſopra ſi come è la putredine. Et due coſe ſemplicemente conferiſcono alla genera della pianta. Ma la terza coſa ch'è la piantatio lla pianta in altra pianta, conferiſce ſimilmente eneratione & alla traſmutation d'eſſa in figura. elle coſe ſimilmente che conferiſcono al cibo del nta, hanno doppia diuerſità, perciochе lo humo oſtanza del cibo. Ma l'acqua conferiſce & dà al proprio mouimento alle parti nutrite. Sono an-

to appresso questo alcune altre cose, lequali pa
conferiscono alla generatione & al crescimento
pianta, delle quali habbiamo fatto ricordo disop
me è il luogo conueniente, & l'aere connatu
Ma queste non fanno nulla all'esser delle piante
fanno solamente a bene essere, & non conferi
se non per cagion del seme, o della putredine, o
humore, le quai son cose temperate per il luog
per l'aere, & conuenienti & connaturali alla p
ta. Et il medesimo aere che uien nella form
della pianta s'inuischia allo humor del seme del
tredine, & al cibo della pianta, si come si fa et
dio ne gli animali. Oltre a ciò le piante nel te
del caldo uiuon nell'ombra della notte, & si li
fanno al caldo del Sole, perciochè son abbando
dal calor & dallo humore per euaporatione. Ma
tempo del uerno quando le piante si costringono d
parte di fuori, si ritrouan di dentro assai piu sugose
nella state. Ma l'accidente che uaria molto & ch
ta la natura delle piante, è il cultiuamento dell'h
mo, & questo perche le piante nel genere delle
animate sono secondo gli elementi, & hann
molto delle forze & delle materie de gli
elementi, & però quel che muta la
qualità della terra et dell'hu-
more nella qual è situata
la pianta, muta molto
la natura della
pianta.

Della

[De]lla putredine ouero del letame & della stercoratione & cibo della pianta. Cap. XIII.

[A]NCORA che la natura sola sia il principio [delle] cose naturali, nondimeno in tutte quelle cose le so[stan]ze delle quali si possono trasformare, ella è molto [aiu]tata dall'arte & dal cultiuamento, accioche si tra[sformi] in meglio o in peggio. Noi adunque con questa [consi]deratione parleremo de campi & del cultiuamen[t]o, & de gli horti, & de giardini, et dell'altre co[se] lequali si fa il cultiuamẽto delle piante & si mu[tano] di saluatiche in domestiche. Ma quattro sono le co[se che] intorno a questo si debbono principalmente cõsi[dera]re, cioè il cibo, l'arare ouero il fossare, il seminare, [l'i]nnestare, et intorno a queste quattro cose spetial[mente] s'affaticano tutti gli agricoltori. Ora il cibo nõ è [un] semplice elemẽto: bisogna adunque ch'il cibo del[le pia]nte sia misto insieme, perche se la pianta si nutris[se di] semplice, sarebbe di una cosa & si nutrirebbe [d'un']altra ilche è al tutto fuor di ragione. Oltre a ciò [non è] cibo alcuno che si possa condur per se medesimo [alle] membra della pianta, la onde la pianta ha bisogno [d'esser]o innaffiato, accioche per innaffiamento o bagna[ment]o conferisca alla pianta, come conferisce a gli [anim]ali per lo bere, ilquale è conducitor del cibo [scor]rente alle membra. E' adunque il cibo pro[prio d]elle piante alcun humido ben mischiato. Ma [un]a cosa commista laquale è humida & consiste [nella] sua salute & nella sua integrità, non è in uia

di mutatione ad altro, ma si salua in se medesima, la onde niuna cosa si nutrica di nutrimẽto ilqual si salui nella sua spetie & nella sua essenza, ma piu tosto da quello che già per innanzi è corrotto & che è restato d'esser della sua propria essẽtia, o che è in uia di restar della sua propria essentia, per laqual cosa è creato il uentre a gli animali, acciochè ui si corrompa il cibo & da quello si caui fuor quella cosa che nutrisce l'animale, cioè l'humido nutritiuo. Percioche l'estrattion di quello humido che si attragge in cibo, è corruttion di quella cosa che nutrisce & che si mette nel uentre col mangiare. Conciosia che ogni corruttione ch'è secondo la natura, si fa a questo modo, che l'humido se ne caua fuori, & il secco se ne resta in cenere, si come tosto s'incenera ogni sterco de gli animali. Nõ hauendo adunque le piante il uentre, ma usando la terra in cãbio del uentre, bisogna che il cibo putrido della pianta sia in terra intorno alle piante & che l humido allora sia attratto dalle radici loro & che si cibin di quello. Questo che ho detto si pruoua per l'opera de cõtadini, iquali letamano col sterco che essi chiamã letame, quasi tutte le sorti delle piante, ilqual sterco non distilla ne penetra alla radice, se non per bagnamento di pioggia o d'acqua sopra esso uersata. Et questo letame generalmente contiene in se due humori. L'uno che nuota disopra & è aereo & ilquale non s'incorpora cosi facilmente con la pianta, ma piu tosto è attratto & consumato dal Sole. L'altro ha l'adunato & il mischiato al secco sottile che è in esso, et questo è ue-

ramente

ramente il cibo delle piante. Et ſi dee notare, ch'il corpo delle piante generalmente e più ſecco & più duro del corpo de gli animali, & ha biſogno di cotal cibo il qual ſia indurabile & ſeccabile per la terreſtrità. Perche l'ultimo cibo che nutriſce è ſimile al nutrito. Si fa giudicio di queſto accidente per quelle piante che ſi nutricano con troppo groſſo letame & humido, percioche i frutti prēdono ſapore del letame, & le lor ſoſtanze, per queſte cagioni contraggono naſcenze & putredini. Ma per lo letame che habbia coadunata inſieme col ſuo terreſtre la humidità & una buona miſtione, le piante fanno bene, ſi fortificano & producono frutti utili & buoni. Percioche i lor frutti contraggono il ſapor del letame & dalla lor ſoſtanza. Ma ſe il letame foſſe troppo humido & graſſo, la pianta attragge a ſe molta humidità acquoſa, & ſoprabonderà diſordinatamente in foglie e in morbidi ramuſcelli ſenza frutto, & non farà frutti a ſofficienza, & facendone ſaranno acquoſi & ſconueneuoli. Laqual coſa ſi conoſce eſſer uera per le piante ſaluatiche che hanno il nutrimento ſecco et terreſtre. Conciosia ch'i lor frutti ſon più caldi, più ſecchi & più odoroſi che quegli de gli horti, i quali ſi cibano di letame acquoſo. Appreſſo queſto ſi ha detto da Filoſofi che il frutto è cauſato dall'humido untuoſo, ma queſto non è, ſe non ch'egli è fortemente miſchiato con la terreſtreità. Queſta è adunque quella coſa che ciba & muta i ſapori & i modi de frutti, la onde Palladio comanda che ſi meſcoli col letame

lo ſterco de gli uccelli, ma non acquatici & ſpeti
mente delle colombe. Percioche queſto ſterco è m
to caldo & col ſuo calore conſuma la ſuperflua h
dità nel letame, e allora ſi conuien più al cibo d
piante. Et però i contadini adoperano anco lo ſte
dell'aſino, del cauallo, delle pecore et delle capre,
cioche queſti animali hanno la lor malitia ſecca,
per le ragioni dette ſon più conueneuoli al letame
le piante. Et ſi comanda che lo agricoltore ſi gua
dallo ſterco porcino per queſto, perche coſi per la
tie come per l'accidente (perche non è ſecco) appo
grandiſsimo nocumēto alle piante. Diſpoſto adun
coſi in comune il letame, biſogna che eſſo letame
in uia di corromperſi più toſto che ſia già incener
& ridotto a terreſtreità cenericcia, & abandon
dal calor naturale. percioche quel letame è molto
ueneuole il quale per putrefattione riſuda & ma
fuori alla ſuperficie il ſuo humido naturale. Perc
che mettendo queſto humido fino a tanto ch'egli ri
da alle radici delle piante. tanto più dà il debito n
trimento alle piante. La onde non ſi ricerca leta
in tutto nuouo, ne anco che per la uecchiezza ſia
nericcio, ma quello d'uno anno o di tre parti dell'
no è molto buono per quel che dicono i cultiuatori
le piante, percioche il nuouo, ritiene ancora in ſe d
lo humore, & il uecchio lo ha in tutto perduto n
l'amminiſtrar l'humor ſuo in nutrimento. La o
anco i piu eccellenti medici fanno fare in coſi fa
letame le ſtanze a coloro che ſon conſumati, perc
che

l'impiastro di cotal letame porge per i pori alcu-
n humidità con la sua soffumigatione alle lor carni.
ede anco questo medesimo per le cose che fan-
gli alchimisti, i quali comandano che le buone
turationi che si hanno da fare, si faccino nel for-
del letame, & chiamano il forno del letame
ore. il quale con cotale humido, come si ha det-
spira alla superficie del letame. Oltre a ciò met-
ndo il letame secco & non ben corrotto, noi ue-
mo che molte piante si seccano, se perauentura
n si ripara al secco col molto inaffiarle, percioche
al or secco, il quale si genera di cotal letame intor
alle radici, incende le radici uitali della pianta &
secca, & conuertisce tutta la pianta in aridità. La
de per tutte le predette cose si raccoglie, ch'il leta-
e che muta la habitudine della pianta debbe esser
lle dispositioni che di sopra si ha detto. Percioche
letame che adoperato in questa maniera, muta la
tura della pianta più assai che non muta il cibo
nimal che di quello si ciba. Percioche l'animale è
ai più diuerso, & più lungi da lui muta il cibo che
n fa la piãta. Et però essendo questo letame il cibo
lla pianta, & più prossimo et simigliante cibo alla
nta ch'all'animale, si muterà più tosto per lo cibo
alcun'altro animale. Appresso habbiamo detto più
lte, che la pianta ha la terra in luogo del uentre,
cibo della pianta riceue nella terra l'assomigliãza,
onde tragge a se la mutation delle piãte, percioche
uirtù delle piãte son spetialmẽte le uirtù della terra

& secondo la mutatione della terra, sarà anco la mu-
tatione delle piante, ne si troua altro modo più con-
neuole a mutar la natura della pianta ch'il letam
& la contemperatione del letame. Et noi habbiam
già mostrato che nella pianta, non son tante digesti-
ni per numero quanto hora nell'animale, percioch
noi sappiamo che la mutatione de simili nel corpo
più facile, che quello delle cose che son diuerse di na-
tura. Et però noi uediamo, che alcune piante non so-
lamente mutano per il cibo in altra maniera di sa-
pore i frutti loro, ma passano bene spesso in altre spe-
tie per la continuità del cibo & del letame, si com
di sopra dicemmo che auien nel grano et nella segal
Et questo si comprende per industria dell'arte, perc
se alcuno forando nell'arboro i rami che son uicini
ramuscelli da quali pendono i frutti, empierà di pol-
ueri benißimo peste quei buchi ch'egli harà fatti,
quai polueri sieno di spetierie buone, & che poi g
stroppi o turi bene, i buchi predetti da ogni lato co
creta spessa & ben forte, i frutti haranno sapor' aro-
matico, & sapranno del sapor di quelle polueri, lequa-
li però non peruengono alla sostanza de frutti se no
per euaporatione, bisogna adunque ch'il letame, l'hu-
more del quale entra per la sostanza del corpo dell
pianta & de frutti, muti molto più la naturale habi-
tudine d'essa pianta. E' necessario adunque conside-
rar molto bene, ch'il letame adunato sopra terra no
mandi il suo fumo a fiori & a frutti, o a gli occhi dell
piante. Percioche quel fumo è secco & intenso, e
fetido,

o & entra nelle uiſcere delle piante per i pori,
orrompe più che non fa il cibo maluagio, ſi come
coſi fatti fumi & odori corrompono i corpi de
nimali. Della qual coſa noi habbiamo fatta eſpe
za nelle uiti ſotto le quali rendeuano fumo a gli
i loro o fiori & a frutti, i ſarmenti la paglia, &
ci dell'uoua, & d'eſſe perirono in tutto, e d'alcu-
eſſe uiti gli occhi ſi ferono poco buoni, & d'alcu-
ltre d'eſſe mancarono i fiori. Et s'alcune pro-
ro qualche poco d'uua, ella diuenne paſſa, & ſi
. Perciochè coſi fatto fumo nuoce grandemente
elle piante che ſon d'una ſoſtanza, ſi come è la
. Et coſi nuoce più a maſchi, che alle femine per
rità del corpo del maſchio, perciochè queſto fu-
on digeſto & non alterato entra dentro nel cor-
& però corrompe la natura coſi delle piante, co-
de gli animali. La onde ſi dee gittar lungi da lo-
utta la herba che s'è diuelta ne luoghi delle pian-
cciochè per lo puzzo della lor corruttione non
ino alle piante. Sta bene anco che noi ſappiamo
per la cagion medeſima ſi debbian fare da lauo-
ri delle uille, i paludi, o le foſſe del letame, per-
he la paglia, i ſarmenti, & lo ſterco non ſi ma-
no acconciamente, ma più toſto ſi corrompono,
corrompono altri per lo fumo ch'eſce di loro: per-
he fatte humide ſi riſoluono più languidamente
parti di ſopra, & ſi fanno più molli, accioche
mido naturale riſudi per la ſpugnoſità loro alle
i di ſopra, & ſi maturi per conueneuole nutri-

mento delle piante. Argomento di quanto ſi è detto è queſto, che le piante ſi come anco gli animali attraggono l'humido, & il conducitore del ſuo cibo. Et ancora ch'eſſe non beuino come gli animali, nondimeno il paludal beueraggio loro ſi miſchia col letame ilqual lo fa ſcorrer per tutte le parti della pianta, & infondendolo per le ſue parti lo fa nutrire & mutare. Ne è contrario a queſto l'opera che fanno alcuni contadini quādo eßi apparecchiano i luoghi ch'eßi cultiuano con ceſpugli & con legne acceſe, acciochè la terra fruttifichi meglio nelle piante, percioche eßi non fanno queſto per riſpetto delle piante, ma lo fanno per temperare la doppia malitia della terra, percioche la terra uien fredda, & per la freddura diuien ſterile, la onde a quel modo ella riceue qualche caldo, acciochè i ſemi che ui ſpargono, ſi apprendino meglio. Et ſimilmente la terra troppo humida, per queſta feconda arſione & meſcolanza di cenere, ne cui pori non ſi riceua l'acqua, s'acquiſta una temperata ſecchezza, per la quale ſi fa più acconcia a fruttificare. Si uede adunque manifeſtamente per tutte le ſopradette ragioni, che il letame è una di quelle coſe, che ſpetialmente muta la pianta di ſaluatica in domeſtica, percioche niuna altra coſa è la ſaluatichezza della pianta, che il non curarſi di cultiuarla, & il ſuo ſapore, il qual non è conueneuole all'uſo de gli huomini. Et la pianta ſi chiama domeſtica, quando per lo cultiuamento il ſuo ſapore ſi riduce a dilettamento & a utilità de gli huomini. Che queſto ſi faccia

cia col mezo del letame, lo prouan quelle cose che noi ueggiamo ch'auengono ne gli animali, perciochè de gli animali quegli che son domestici, son più carnosi per l'abondanza del nutrimento, & son di molte qualità, & di diuersi colori per la diuersità del nutrimento, & il sapor delle carni loro è d'altra maniera, che quello delle carni de gli animali saluatici. Bisogna adunque ch'anco questo auenga nelle piante proportionalmente per l'amministratione del nutrimẽto, come dice frate Alberto. Ma Palladio dice ch'il monte del letame, dee hauer il suo sugo abondante di humore, & che l'horrẽdo suo odore sia posto dalla parte di dietro della casa. Perche l'abondanza dell'humor farà questa utilità al letame, che se saranno in esso semi di spine, si corromperanno. Et si dee sapere che il letame de gli asini è il migliore, et massimamente a gli horti. Appresso questo, quel delle pecore, delle capre, de i giumenti è buono, ma quello de porci è pessimo, quel delle ceneri è ottimo, ma quello de colombi è caldissimo, et quello di tutti gli altri uccelli è assai utile, fuor solamente quel de gli uccelli palustri. Et Cassio scriue, secondo che riferisce Varrone, ch'il colombino è buono, et che lo sterco dell'huomo è dopo il colombino, & il terzo è quello della capra, della pecora, & dell'asino. Ma quello del cauallo nõ è buono se non ne prati. Il letame che si è riposato uno anno è assai buono & non fa nascer herbe, ma s'egli è più uecchio d'uno anno sarà manco utile. Ma a prati è utile il letame fresco per far nascere herbe in abondanza.

Et il purgamento del mare s'è lauato con acqua dol ce si mischia con altre immonditie serue per buon letame. Scriue Varrone che appresso la uilla debbon esser due luoghi oue si aduni il letame, o ueramente un sol luogo diuiso in due parti, & che quel letame che è nuouo nell'una di esse si debbe lasciar fin che si maturi, & che l'altro uecchio si metta ne campi. Et che quel letamaro è migliore, i cui lati & la cui cima son dalle fronde & dalle frasche difese dal Sole. Perciòche non si conuiene che il Sole sorbisca quel sugo, che si richiede alla terra. Et però gli agricoltori pratici procurano che l'acqua discorra in quella parte del letamaro, nella qual spetialmente si ritiene il sugo. Nelle terre de colli si dee metter il letame più spesso, ma ne campi più raro quando la Luna scema. La qual cosa osseruandosi nocerà molto alle herbe, come dice Palladio. Columella afferma, che a un campo di terra, bastano uentiquattro barelle di letame, ma nel piano deciotto; ma i nostri contadini ue ne mettono il doppio & anco più: ma i Toscani non tanto. Oltre a ciò si debbon disfar tanti monticelli di letame, quanti si potranno in un dì, acciòche seccandosi non facesse giouamento alcuno alle terre. Si gitta etiandio il letame nelle terre, in qualunque parte del uerno. Ma se non si potrà spargere a suo tempo, innanzi che tu semini, spargi a usanza di seme per le tue terre la poluere del letame, o ueramente gitta con mano lo sterco della capra, & mischia la terra co sarchielli. Et sappia che non è utile il letamar trop-

po

po in un tempo, ma spesso & poco per uolta. Et il campo acquoso uuol più letame, che il secco. Ma se non ui fosse abbondanza di letame, questo entrerà bene in luogo di letame, cioè che ne luoghi sabbionosi tu sparga la creta, & l'argilla, & ne cretosi & troppo spessi, tu sparga il sabbione, percioche questa cosa fa giouamento alle biaue, & rende le uigne bellissime, percioche il letame nelle uigne suol corromper il sapor del uino, o ueramente si seminino ne campi cultiuati & nelle uigne i lupini nel mese di Agosto, d'Aprile, o di Maggio, & quando saranno uenuti al suo debito crescimento, si riuolghino sozzopra. percioche a questo modo i lupini seruendo in cambio di letame, ingrassano le uigne & la terra. Ma la lor grossezza dura in esse al più per lo spatio di due anni. Ma nelle parti di Toscana gli agricoltori pratici seminano i lupini nel tempo nel qual si seminano le rape nelle terre cultiuate, o nelle stoppie due uolte arate, cioè intorno a tre corbe per campo, & ricuoprono i semi con l'erpicie, & poi del mese di Ottobre gli tagliano con le zappe, et gli ripongono ne solchi, & seminando quiui il formento, cuoprono il seme con l'aratro, & poi la state seguente ricoglion buon formento. Ma i Milanesi seminano le rauizze spesse, & poi che son cresciute, le riuolgono sozzopra. Alcuni seminano la gralega, & la uolgono sozzopra poi ch'è peruenuta al compimento della sua sostanza. Altri poi riducono le lor terre che son magre, & che poco o nulla fruttano a molta fertilità

col innaffiarle a questo modo, cioè che cauata la bia da de campi, conducon l'acqua ne campi per solchi, et per riuoli a questo effetto ordinati, et è meglio se l'acqua è torbida et di torrente, la qual meni sopra la faccia del cāpo terra nuoua, & riempiēdo i solchi gli faccia eguali al campo, et spetialmente se il campo sarà cretoso, percioche se fosse soluto, basta l'acqua chiara. Et cotal bagnamento fa prò maßimamente ne tempi di state, quando l'acqua sarà stata ne campi al caldo sotto i razzi del Sole: e a questo modo i campi per lo più s ingrassano. Oltre a ciò dicono i Milanesi, et tutti comunemente l'osseruano, che doue si dee seminar il lino si riuolgino sozzopra in quel luogo i lupini che essi ui seminarono non solamente quando son grandi, ma anco quando sono a pena nati, percioche ingrassano grādemente la terra. Et dicono anco di più, che se per alquanti dì si mollificano nell'acqua si che mettin fuori buoni germugli, e poi si seminino con la mano, et s'ari la terra, l'ingrassano grandemente. Il medesimo dicono eßi delle ceneri, & però ardono il letame, & lo seminano con la mano, et lo riuolgon sozzopra col seme del lino, o di qualunque altra cosa. Si dee porre il letame, ne campi, nelle uigne, ne gli orti, & a gli arbori spetialmente nelle calendi di Settembre per tutti i seguenti mesi infino al mese di Maggio uegnente, & nel tempo del gran freddo si puo sparger conueneuolmente sopra le biaue già nate. Si potrà etiandio spargere in terra ne mesi seguenti del caldo se in quel medesimo dì si scoprirà con la terra, et nelle

uigne

uigne, & a gli arbori, se il letame sarà ben maturo. Et si dee sapere che d'un carro di paglia si fanno cinque o sei carra di letame. Et ch'una letamation' ottimamente fatta, fa la terra abondante per sei anni uegnenti. Si dee parimente auertire che il letame si fa senz'animali a questo modo, cioè che nella state si gitta la paglia o altro strame, nelle uie fangose, nelle corti, o ne fossati, & essendoui stato intorno a quindici dì, ben calpestata, & ben bagnata dalle pioggie si raduna insieme, & dopo alquanti dì si conduce al monte grande del letame, ilqual sia largo di sopra, & busato, accioche riceua l'aqua, & essendo così dimorato tutto la state, si spargerà poi nelle terre.

Dell'acqua che si conuiene a maturar il letame, & al nutrimento delle piante. C. xiiii.

L'ACQVA *delle paludi conuenientemente matura il letame ch'è nutrimento delle piante, et irriga le piante, et certo che la pianta non è ben maturata ne irrigata dell'acqua che corre, perciocbe ella per la sua freddezza costrigne i pori del letame sì che di lui non spira il caldo et lo humido naturale alla parte di sopra. Similmente ella costrigne con la sua medesima freddezza i pori delle radici, & non lascia aprire a tirar il nutrimento a loro, & laua, & conduce uia quel ch'è intorno alle radici, et però noi uediamo che nelle acque che corrono forte, nascono poche piante o niuna, perciocbe la terrosità del fondo si laua, et si conduce uia dall'acqua, ne ui resta altro che la pietra dura et fredda, nella qual non puo nascer pianta ne nutrirsi.*

Ma l'acqua che stà ferma riceue in se il raggio fermo del Sole, & si scalda, & in quel caldo aiuta alla maturatione del letame, all'aprir delle radici, & al pullulare de semi, & maßimamente quell'acqua che discende da nuuoli in pioggie e in rugiada sopra la terra, percioche con tale acqua è calda et uaporabile, et però si fa di quella conuenientemente palude a lato al letame, percioche col calore, si come habbiam detto, matura, & con la uaporabilità permischia con sottil permistione, & le conferisce la leggerezza, & il moto, co quali si puo eleuar in uene, & in pori organici delle piante. Ma se si aggiunge acqua de laghi, o di fontane, in luogo delle paludi, bisogna che stia sotto i razzi del Sole prima che si gitti il letame, & si si mischi fortemente con lei, & si muoua di maniera che faccia la spuma, & diuenga uaporabile per la ditta cagione. Ma l'acqua della grandine, & delle neui, se non stà ferma lungamente prima che scorra alle piante, farà per lo più con la sua freddezza nocumento alle piante; percioche ella ha in se freddezza che mortifica le radici, & che congela lo humido del letame, il qual nocumento non si puo cosi leggiermente leuar uia. Della qual cosa il segno è questo, che le terre renose fanno poca gramigna, & quella poca ch'esse fanno non è matura. Et ancora che l'acqua si scaldi qualche uolta dal Sole, nondimeno egli non le toglie quel primo nocumento che lor diede la prima freddezza, percioche ella fu mortificatiua. Et questo noi poßiamo ueder nelle terre,

& ne

& ne campi grandinati, percioche a pena che ſi riducono in capo a tre anni a coltura. Ma l'acqua piouana, ancora che ella ſia fredda, nondimeno non ha il ſuo freddo in eccellenza, ma crudezza & uaporabilità dalla nuuola, dalla qual diſcende. Ma la rugiada è calida & humida & dolce, la qual facilmente ſi muoue alle membra delle piante. La palude della qual noi habbiam ragionato di ſopra, non ſia situata troppo preſſo alle piante, percioche la pianta troppo bagnata s'impediſce sì ch'ella non fa frutto troppo conueneuole, ma mediocremente bagnata fa bene, per la qual coſa ſi tiene il letame conuenientemente nella più alta parte dell'horto o del campo, accioche il ſuo nutrimento & la ſua uirtù ſi conduca alle radici delle piante quando cade la pioggia, oue il calor della terra fuma nelle radici de gli arbori & di altre piante, & ſi ſuga l'humor ſuo dal calor naturale delle radici. Et queſta è la cauſa per la quale le acque, pure, magre & che corrono con empito, fanno ſterile quelle terre, le quali eſſe bagnano. Ma l'acque lacunoſe e paludoſe le fanno graſſe, & ſpetialmente quando riceuono creſcimento per pioggie calide, le quali uſcendo dell'alueo loro, ſe ne uanno a campi, ſi come il Nilo che creſce per le pioggie che diſcendono dall'equinotiale, le quali ſon calde & humide, & però bagna ottimamente i ſeminati de gli Egittij. Ma l'altra acqua è graue diſcendendo dalle parti del letame & dalle radici delle piante, più toſto che ella uapori in eſſe piante, & però non è coſi a

proposito. Il medicamento dell'acqua che è stata nelle lagune, è il continuo raggio del Sole, & però marcendosi le herbe nel suo fondo, si conuerton quasi in natura di letame, per la qual cosa anco il loto del fondo di cotai lagune paludali, fa la terra grassa & feconda con quel medesimo effetto che fa il letame. Ma il nutrimento conuenientißimo delle piante è il letame in palude temperata, putrefatta dalla humidità, & di conueniente sterco mescolato per le cause dette di sopra. Si dee sopra tutte le cose auertire a non mescolar con le piante o col letame l'acqua salsa, perciochè ella è disseccatiua, & adustiua, & in tutto contraria alla pululation delle piante, & ancora che l'asprezza del sale sia rotta nell'humido acqueo, non dimeno per lo caldo del Sole si conuerte in asprezza & in amaritudine, & le piante fuggono al tutto cosi fatto nutrimento. Et ha similmente in se un'altra potential secchezza per la riarsa terrestità del sale, & per questo contrahe i pori delle piante, & indura & dissecca il letame per sì fatta maniera che il suo humido non puo uscir fuori a dar cibo alle piante. Appresso questo l'acque de metalli che discorrono per le minere, o perche lungamente & da lontano uennero per le uie o per le uene de metalli non son buone, perciochè per la natura del metallo più tosto corrodono che infondino nell'interiora del letame & delle piante. L'acqua adunque che matura il letame, è l'acqua del palude raccolta dalle pioua & dalle ruggiade. E se quella non si puo hauere, si toglia l'acqua del

lago

lago lungamente ſcaldata dal Sole, & fortemente commoſſa. Ma ſe anco quella mancaſſe ſi prenda l'acqua delle fonti, o de fiumi, o de pozzi, cauata fortemente, dirotta, & ſcaldata dal Sole molto bene.

Delle vtilità dell'arare & del foſſare. Ca. xv.

L'ARARE, et il foſſare generalmente fanno quattro utilità, delle quali l'una è l'aprir della terra, la ſeconda è l'adeguamento di eſſa, la terza è il miſchiamento de campi, la quarta è il compimento di eſſa terra. Egli è adũque neceſſario aprir la terra, perche altramente ella non riceue i ſemi che le ſon gittati ſopra, ne anco manda fuori a baſtanza quegli ch'ella ha in ſe medeſima, & però biſogna aprirla in ogni mutatione di pianta, quando ſi dee mutar di ſaluatica in domeſtica, perciochè la ſaldezza della parte di ſopra della terra per lo ſuo iſteſſo peſo, & per lo calcar de gli huomini, & de gli animali, & per lo percotimento che fanno le pioggie, impediſce ch'ella non riceue dalle parti di fuori coſa alcuna in ſe ſteſſa di dentro, o ch'ella dalla parte di dentro mandi fuori del ſuo sì che la pianta che ui è fitta dentro, germugli o ſi muti d'una diſpoſitione in un'altra, la onde biſogna romper la terra o con l'aratro, o con la uanga. Similmente ſe la terra non ſarà agguagliata e pareggiata, non muterà ben la pianta, ma più toſto le contrarie diſpoſitioni che ſaranno in eſſa la corromperanno, conciofia che cala tuttauia quel che è di ſopra alla terra nel-

le uiſcere di eſſa terra per lo ſuo peſo, & per l[illegible]
ſcorrimento dell'humore. La terra è per due piedi [illegible]
tre in dentro più graſſa, che nella parte di fuori
& però biſogna riuolger di ſopra quella parte ch'è d[illegible]
ſotto, & quella ch'è di ſopra mandarla di ſotto co[illegible]
l'arare o col foſſare, accioche pareggiata, la uirtù ſu[illegible]
unita in una uirtù, muoua le radici delle piante &
le faccia feconde. Oltre a ciò il beneficio di ragg[illegible]
del Sole tocca primieramente la ſcorza di ſopra la
terra, & non ritenendo ella coſa alcuna diuien uana
& per riſpetto della redundantia ſi conſerua nella in
ferior parte della terra, & queſto s'adegna quand[illegible]
quel ch'è di ſotto, ſi riuolge di ſopra, et coſi per lo con
trario. Et molti altri aguagliamenti delle uirtù de[illegible]
la terra ſi fanno per il foſſar & per lo arar della ter-
ra. Et cotal rimeſcolamento è neceſſario, perciochè
ſe non ſaranno le parti della terra da tutte le parti
loro miſchiate, eſſa terra non ſarà proprio luogo alla
generatione delle piante, percioche le piante che ſo[illegible]
di uirtù commiſte, cercano che il luogo della ſua ge-
neration ſia miſto, & non puo eſſer chi'l campo ſia
egualmente in un tempo medeſimo humido, & egua[illegible]
mente caldo, & egualmente freddo ſe non ſi fa co[illegible]
foſſare, o con l'arare. Il rompimento, o il diminui-
mento è parimente neceſſario per la ſua ſottilità, pe[illegible]
che ſe non ſi diminuiſce, non ſi aſſotiglia, & ſe non [illegible]
aſſottigliaſſe, non ſarebbe conueneuol cibo, ne mate-
ria delle piante, et però l'agricoltor Palladio comād[illegible]
che non ſi ari quando la terra è lutuoſa, perciochè
ella

ella non ſi puo allora ridurre in poluere, ne ancho'l tẽ-
po troppo ſecco non torna a propoſito per l'arare, per
cioche allora le zolle grandi non ſi diuidono, ma ſi dee
far nel tempo, nel qual la terra è alquanto molle, ne
che habbia tanto di humore che le ſue parti ſi ritenghi
no in loro attaccate, percioche quando s'aſſottiglia, o
ſi diminuiſce, allora s'adatta a ſemi & alle piante per
le ſopradette ragioni. Per queſto riſpetto i periti nelle
coſe dell'agricoltura comãdano che il campo crudo s'a
ri tre uolte & quattro, dicendo che ciaſcuna delle tre,
o delle quattro arature, aggiugne proportionalmente
a ſuoi frutti quantità del ſuo numero, o che la ſeconda
aratura renda l'altra parte de frutti, la terza la ter-
za, & la quarta la quarta, & che non uà piu oltre.
percioche è a baſtanza che la terra per quattro aratu-
re ſia aſſottigliata & apparecchiata al cibo. Per que-
ſto riſpetto comandano i pratici della agricoltura, che
le zolle grandi ſi rompino con i magli, percioche non ſi
conuiene altramẽte, ſi come ſi ha detto, alla generatio
ne delle piante. Quanto poi a quel che noi habbiamo
detto delle tre & delle quattro arature, ſi uaria, ſecon
do la qualità del campo che s'ara; percioche il campo
forte, & tenace, & ripieno di herbe cattiue non ſi la-
uora a emendamento & ſottigliamento ſe nõ con quat
tro arature. Ma alla terra poroſa, ſottile, & monda,
baſta una aratura, o due, o tre al piu, la onde Palladio
comanda per queſto riſpetto, che ſi conſideri la terra,
percioche ſe la fatica auanza l'utilità, cotal terra ſi
dee abbandonare, ma ſe'l frutto auanza il merito del-

la fatica, si dee attendere a cultiuarla. Sono anco alcuni campi, iquali si temperano non con l'arare ma co cauare, & questi son quelli, la grassezza de quali è ne fondo, doue il uomero dell'aratro non puo aggiugnere. La onde a questi bisogna la uanga con laqual si solchi la terra piu profondamente, piu tosto ch'il uomero dello aratro, percioche si è trouato per l'operation de contadini che lo humor della pioua mena giu con se co la grassezza della faccia disopra della terra infino a dieci piedi, quando discende nel profondo. Inoltre si come noi ueggiamo che gli animali acquatici che profondamente si generano sotto terra ne laghi sotterranei, son uelenosi, percioche non hanno punto di luce, & si nutriscono di uapori spessi, cosi parimento quel grasso che è nascoso nel profondo della terra è inconueneuole, grosso, & freddo se non si conduce alla parte disopra qualche uolta, si che sia percosso dalla luce del Sole, & assottigliato, dissoluto, & diuenga spiritale di modo che con lo spirito uaporabile possa giugner & penetrar alle radici & a semi, & accommodarsi all'uso de lauoratori. Ma non ogni campo s'ara & si cultiua. Et però quando gli antichi huomini di Egitto primieramente distinsero il campo con misure di geometria, dissero che erano quattro sorti di campi, ne quali le piante si domesticano per cultiuarle, cioè il satiuo, il consito, il compascuo, & il nouale. Ma di questi quattro essi ne cultiuarono solamẽte due, cioè il satiuo, & il nouale, e chiamauano campo satiuo quello che continouamente si semina ogni anno,

o piu

ò piu uolte in uno anno, & campo nouale quello che continouamente si semina ogni anno, o piu uolte in uno anno, & campo nouale quello che di due anni, o di tre, o di quattro, o di cinque, o di sei, o forse anco di sette si riposa l'uno anno. Et comandarono che questi cotali campi si cauassero & arassero per le cagioni che dicemmo di sopra. Ma compascuo era da lor chiamato quel campo, ilqual producea prato per pastura de gli animali. Et consito era quello ch'era pien d'arbori producenti frutti salubri all'uso dello huomo, & non cauauano il compascuo a modo alcuno, ne anco il consito se non forse un poco intorno alle radici, & non mica per tutto, del cui cultiuamento noi diremo piu di sotto la ragione. Ma in questo luogo basti solamẽte dire che il cãpo satiuo et nouale si debbono arare, et cauare, perche altramente i semi nõ fanno bene per le cagion che noi habbiamo narrate di sopra.

Della cultura del campo satiuo. Cap. XVI.

IL campo satiuo, et il nouale si diuersificano nel cultiuare & nell'arare, percioche il satiuo ha gran uirtù, & abondeuole di fruttificare, in tanto che se non si macera cõtinouamẽte nel parto, per la troppo grassezza abonderà in bruttura di piante diuerse, laqual cosa non si potrà poi se non con gran fatica emendare, oueramente abonderà in humore, di maniera che esso humore troppo abbondante annegherà la uirtù de semi. Et se perauentura sarà cosi fattamente abondante, che si tema dell'abondanza delle piante adulterine,

ſi ſemini continouamente ogni anno, o forſe piu uolt
in uno anno, perciochecotal campo è caldo & humi-
do, & è eſpoſto al caldo del Sole, ilqual Sole diſcende
do dall'equinottiale, mette il calor nella terra ſofficie
temente a pululatione de ſemi, perciochè il calor del S
le meſcola inſieme le coſe di ſotto con quelle di ſopra,
generation di quelle coſe che naſcono in terra. Et per
quando il calor del Sole lieua in alto lo humor inferio
della terra, tirandolo alla ſecca ſuperficie del campo
diuiene il campo incontanente calido & humido, e
è quel campo ſempre di terra poroſa, & di buona m
ſtura & d'ageuol cultiuamento, & rende con poca fa
tica grand'abondanza di frutti, & quel propriamen
te ſi chiama campo ſatiuo. Ma quando uincendo i
calor del Sole, lo humido leuato sù dal profondo non
meſcola inſieme il campo & lo mollifica, ma ſi con-
ſuma, & ch'il Sol conſuma piu della humidità e del-
lo humore di quel che ſi leua sù in alto, il campo allo-
ra diuien poluero ſò, ſabbionoſo, & ſalſo, & peſſimo,
& non riceue bontà per cultiuamento, anzi piu to-
ſto ſi riduce per la ſecchezza in ſolitudine di heremo,
oue niuna pianta puo riceuer mutamento a buono uſo.
Ma ſe la debilità del Sole foſſe tãta che non poteſſe le-
uar nulla dal profondo della terra alla ſua ſuperficie,
anzi piu toſto ſi cõſtringa cõtinuamente il cãpo per la
frigidità mortificãte del luogo, quãtunque ſi cultiui il
cãpo non rende frutto delle piante ſe nõ per auentura
di ſelue, perciochè gli arbori delle ſelue dirizzano le lo
ro radici molto profondamente in terra, oue è il calor
fumante

fumante per lo restringimento di sopra della terra. Et a tanta profondità nõ puo aggiugnere, ne il cauare, ne l'arare, ne il seminare. Et però cotai campi non si chiamano ne arabili, ne satiui, perciochè tutte quelle cose che nascono nella superficie della terra, nascono de uapori che uenendo dal profondo giungono alla superficie della terra. Il campo satiuo adunque è ottimo, il quale (toccando il uapore & non le consumando) è calido & humido, & ha la superficie molle & porosa et il quale è facile a lauorare, et abondante ne semi che ui si gittano. La qual cosa l'huomo si può imaginar ageuolmente per la simiglianza del calor de bagni, percio che s'alcuno userà ne bagni il calor moderato che muoua l'humido, ma che non lo consumi, si difenderà l'humido natural mischiato con l'humido cibale per tutto il suo corpo, & distenderà le sue carni, & l'ingrasserà. Ma s'egli userà distemperato caldo & lungamente, il suo humido spirerà fuori, & distruggerassi, et il suo corpo diuerrà magro. La onde Palladio disse, che massimamente si dee elegger il campo grasso & raro, il qual rarificato dal caldo non sia dissoluto, & sia grasso di molto spirituale, riuolto alla superficie del campo. Dice anco che secondo a questo è il campo grasso & spesso, perciochè quantunque egli sia spesso, si puo assottigliar & rarificar con l'arare, et allora diuien conueneuole al grasso et allo spesso, et auegna che questo si lauori con fatica, nondimeno risponderà secondo il desiderio de lauoratori non infingardi. Et conciosia che queste due dispositioni cioè grasso et raro si ritrouino piu tosto in un

campo cultiuato, tuttauia si conuengon assai piu con le uigne, perche le uiti son di legno raro, & non possono cosi sugar del campo spesso. Appresso ciò, le uiti hanno bisogno di molto humore grasso & di molto calore, e però alle uiti non si conuien la terra spessa, la qual impedisce ch'il calore & l'humore non giugne alle radici. Ma il campo grasso & lo spesso è piu conuenevole alle biade, le quali richieggono terreno sodo et cibo per la secchezza et per la durezza del grano, ma i terreni troppo magri & malinconici per una certa secchezza non sono conueneuoli alle biade ne anco alle uigne. Perciochе queste terre hanno la humidità ricalcata & constretta nella lor uicina profondità. Et questa humidità spira poco, se non per auentura dal profondo a generation de gli arbori. Et i frutti di cotali arbori o non nascono per la freddezza, o nascendo non son maturi ne conueneuoli, & però le piante in cotai terre non si domesticano. Ma quella che per troppo caldo è secca, è peggior sopra tutte l'altre, perciochе ella è abbandonata nel profondo & nella superficie dallo humido, & però questa cotal terra si chiama heremo, conciosia ch'ella è ridotta in solitudine, & per l'arsura & per la salsitudine del sabbione non produce cosa alcuna se non forse herbe molto minute & secche, generate di qualche poco di uapore di qualche tẽpo temperato. La onde l'ottimo agricultore, Palladio dice, che quella è la peggior generation di terra, la quale è insiememente secca & spessa, magra & fredda per uscimento del caldo.

De rimedi che si debbono far al campo accioche sia da seminare. Cap. XVII.

SONO Alcuni campi in se sterili & insruttuosi per freddezza, et per humore, i quali nel primo cultiuamento si medicano & poi in loro allignano & crescono ottime piante & spetialmente le biade. Si dee metter in cosi fatte terre l'argilla cauata nella terra fredda, percioche la terra fredda riceue per l'argilla fecondità, conciosia che l'argilla è calda & secca et ha proprietà mascolina. Ma la terra è fredda & humida, percioche il freddo induce l'humido, & quando il caldo secco si mischia col freddo humido, si fa un temperamento, et allora quella terra dura tanto abondeuole quanto stà che per allagamento di pioggia non si scoli fuor l'argilla, et allora le piante in cosi fatte terre uengono a merito mutando le saluatiche qualità & proprietà loro, nelle qualità domestiche, cosi nella quãtità de frutti come nella qualità, percioche se la terra è secca & amara non riceue giamai medicamento, percioche tutto quel che si puo mettere in total terra, si conuerte in arsura, in salsedine et in secchezza, la onde per questo si legge nelle fauole de Poeti, che la terra gridò a Gioue lamentandosi dell'incendio di Fetonte & non del ghiaccio di Saturno, sapendo che la malitia che uien dal freddo si puo temperare, ma l'arsura che uien per la secchezza della salsuggine nò. Simigliantemente se la terra è poco abondeuole per humore, riceue alcun temperamento, percioche si caua con fossati

per trauerſo, a quali prima ſcenda il ſuperchio humore & poi ſcoli & uada fuori del campo, & allora riceue temperamento, la onde tu farai che tutte le foſſe de campi deriuino & diſcendino a una foſſa maggiore & piu china con arar & foſſar per trauerſo, acioche il campo ſi mondifichi dal ſuperchio humore per la piu baſſa & chinata parte del campo con quel modo col quale i mutamenti & i uotamenti curano corpi de gli animali infermi per l'humore, et non per la qualità ſolamente, perciochе ſi come queſta è doppia cagione di infermità nel corpo dell'animale cioè che ſi infermano o per qualità o per humore, coſi etiandio auiene nel campo. Et però quando la terra è ſterile ſolamente perche il freddo uince, ſtudi il contadino di ſpargerui l'argilla che muta la terra. Ma ſe la ſua ſterilità uien dal ſolo humore, ſtudij di ridurla a cultiuamento con coſe che la uotino, & per uia di foſſe come ſi ha detto di ſopra. ma ſe la terra è già abandonata, riarſa, & diſperata, è come il corpo morto & incenerato dell'animale. Per queſti modi adunque s'aiuta il campo ſatiuo per domeſticarlo alle piante, & maſſimamente nel cultiuamento delle biade. perciochе noi fauelleremo poi delle uigne quando tratteremo del campo conſito. Et però in cotai campi non buoni, e che hanno meſtiero di molto & continouo medicamento, ſon da oſſeruar diligentemente, i tempi del coltiuamento & del ſeminare. Ma nelle terre fredde biſogna ſeminar nell'autunno per tempo, acciochè la pianta riceua fortezza innanzi ch'aggiunga il tempo del

uerno,

uerno, perche se peruerrà troppo debile alla freddura del Verno, sì mortificherà nel ghiacciare & non fruttificherà secondo il nostro desiderio. Et questo massimamente auiene in quel campo, il quale con la freddezza è anco secco, & se allora non sarà per tempo la seminatione, la magra & tenera pianta non harà forza contra il Verno, ma nel campo caldo & grasso si dee indugiar la seminatione quanto piu comodamente si puo che se in cosi fatto campo si seminasse a buona hora, la sementa abonderà in herba, & hauendo posto tutto l'humido sostantiale in herba, non harà onde nella Primauera possa produrre utili semi. percioche la sua sementa non riceue dal freddo del Verno nocumento alcuno, però che il seme è messo in campo caldo & grasso, & in cotal maniera non puo riceuer lesione dal freddo del Verno, anzi la pianticella s'ingrassa, & il freddo del Verno ritiene ch'ella non lussurij. Et allora soprauenendo il caldo della Primauera formerà, di se molti semi, & produrrà frutti in grandissima abondanza. Et si dee parimente considerare il medesimo ne campi molto freddi & humidi, i quali son posti intorno alle marine & a molte paludi, percioche questi cotali nõ si conuengono seminare nell'Autunno, percioche troppo s'insuppano di freddo humore, & la farina de semi si dilaua & perisce, si che nella primauera diuengono uani & non fruttificano, ma seminati nella Primauera, hanno molto humido abondante & uaporoso, cosi per lo terreno & natura del campo, come etiandio per i luoghi da

pressо, & quando il calor del Sole sarà cresciuto, tosto crescono & fruttificano. Et il segno di ciò è questo che noi ueggiamo fruttificar' ottimamente cotai campi nella secchezza de tempi, laqual suole impedir gli altri campi, percioche la secchezza del tempo congiunta al troppo humor del campo fa temperamento & rende abondanza di frutti, per laqual cosa ancora diciamo che cotai cãpi diuentano abondanti per seminarui faue ouer lino s'alcuna uolta fossero sterili, percioche cotai cose diuelte dalle radici, temperano la sua superflua humidità, & però si dee molto attendere alla coltura di cotali campi, accioche con raccolti argini & alti impedischino l'allagamento dell'acqua perch' elle non coprino la faccia del campo, & mandino fuori per i fossati aperti nelle stremità de campi quella humidità dell'acqua che ui sia scorsa o uenuta per pioggia. Ma la terra, laquale è diuenuta diserta & sterile per lunga arsura e secchezza, non si puo (si come si ha detto) curar a modo alcuno, percioche la sua radezza non ritien l'humido delle pioue, & la secchezza consuma il letame che ui si mette, & la innata amaritudine impedisce & disturba il nutrimento de semi o delle piante. Et spesse uolte trouiamo sopra cosi fatta salsuggine una certa corteccia di terra morbida & grassa che ui fu menata dal mare, o che forse ui si è generata per lunga putrefattion di herbe. Perciò ch'i fiumi ch'entrano in mare tiran cõ loro moltitudine di terra, laquale essi fiumi radono & lieuano da buone terre, lequali quando son giunte al mare, son rigittate per il reflusso sopra

pra la salsuggine de lidi, & mentre che questo auien per lungo tempo continouamente, cotal corteccia di terra è fruttifera nelle biade, lequali non hanno le lor radici troppo sotterra, ma non puo già nutrir quel le cose che ficcano le lor radici nel profondo. E però cotal terreno mena grande abondanza di biade, ma in esso non nasce nessuno arbore, & se alcuni ui nasco no son molto piccioli. Et il segno di questo è, che noi ueggiamo che i mari che hanno due uolte il dì naturale, il flusso & il riflusso, hanno a lato alle riue cosi fatti campi. Ma i mari che stanno fermi, sono in tutto sterili a lato a suoi lidi.

Della coltura del campo montuoso & uallicoso. Cap. XVIII.

I căpi iquali sono situati nelle pendici de monti, spesse fiate sostengono secchezza & magrezza, percioche la grassezza ch'è in loro scola alle ualli, & però le ualli sono grassissime, & le pendici de monti sono aride, per laqual cosa le piante non si dimestican bene in essi per cultiuamento, la onde i cultiuatori comădano che cotai luoghi si solchino per trauerso, acciocheLa grassezza si ritenga ne solchi, laquale andrebbe in rouina, se il solco discendesse per diritto. La onde si fanno anco ritegni o cesali per trauerso dinanzi al campo, accioche la terra poi che sarà arata non scorra giù. Ma alcuni seminano con più sottil ingegno cosi fatta sorte di terra nō arata ma dura, & poi ch'el la è seminata, la rimboccano sopra i semi o con l'a-

ratro o con la zappa o con altro instromento, & no l'arano se non una uolta, ne tritano in essa le zoll grandi, perciochè se essendo arata, si tritasse spesso sa rebbe tutta portata uia dalla pioggia alla ualle quan d'ella discende con empito dalla pendice del monte, & perirebbe quel ch'è seminato. Il seme adunque in cos fatto campo debbe esser sottile e non buono, sì per difetto del cultiuamento, sì per l'impossibilità di ritene la grassezza & l'humore per i quali i semi nascono & mettono. Et però anco il fango del letame non si pone in monti sotterra, ma piu tosto di sopra, acciochè la terra mossa nella parte di dentro per l'humore & per l'empito non discenda nella ualle, ne si sparge il letame ugualmente ne monti per tutto, ma piu ad alto si sparge piu del letame oue piu si dilaua di humore, & secondo che le pendici dichinano si mette piu & men di letame, perciochè le parti di sotto per lo discen dimento de gli humori: s'ingrassano per se medesimi, ma quelle di sopra si priuano della grassezza per allagamento. Mentre adunque si mette piu di letame, oue piu si dilaua di humore & meno in quel luogo nel quale è apportato piu di letame, per lo dilauamento delle pioggie, si fa una certa aguaglianza di temperamento. Ma i frutti piu conueneuoli son quelli de monti che quelli delle ualli, perciochè la uerberation del Sole è maggior al monte: & l'humor temperato obedisce piu tosto alla digestione, & essi luoghi de monti son uaporosi, il qual uapore aiuta il caldo maturante. Adunque si dee per queste cose considerare che qua-

lunque

lunque piante hanno i frutti odoriferi & caldi, quest e cotali stan meglio piantate & seminate ne monti, per la secchezza & caldezza del luogo, ma qualunque piante hanno i frutti humidi & sodi, è piu conueneuole che si seminino nelle ualli che ne monti, per la qual cosa i uini & le cose odorifere son migliori ne monti. Et nella generation delle biade la uena cresce meglio & fruttifica ne monti, che il formento & la segala. Ma l'orzo & la segala fanno meglio nelle ualli per la sodezza de loro granelli. Ma nel campo della ualle è necessario che si faccia un gran fossato, nel mezo della ualle et molti altri piccioli fossati ch'entrino in quel grande, per i quali l'empito dello humore discorra, acciò che i torrenti che uengono dal monte non somghino i semi che son gittati nella ualle. Il campo adunque cosi coltiuato mette ne semi & nelle radice della pianta nutrimento domestico, & però allora la pianta si fa domestica quando si tempera il campo satiuo, come si è detto. Et però conciosia ch'essa terra sia uentre & madre delle cose uegetabili, bisogna che essi semi ridotti a cultura, mutino le loro dispositioni secondo il campo, perciochè egli digestisce il cibo, & lo fa collerico, flemmatico, o sanguigno, & poi per disposition del cibo si muta il corpo & la sostanza delle piante. Perciochè sì come il uentre per l'arte del medico esperimentato acquista laudabili dispositioni, & allora conuerte il corpo a laudabili dispositioni del cibo, cosi il sauio agricoltore muta il campo a laudabili dispositioni per cultiuamento, il qual laudabilmen

te disposto, anco le piante acquistano dispositioni laud bili. Et una medesima operatione è tra il parto e la m drice, e tra il campo & la pianta, perciochè ancor che lo sperma del maschio sia l'operatore, ilquale si c me artefico muoue & forma il parto, nondimeno pe ciochè il sangue mestruo è attratto in nutrimento d parto, seguita in molte cose la dispositiõn della madre & della madrice, ma ne campi o nelle piante, questo piu che nella madrice & nel parto, perciochè si com per innanzi si ha detto, nelle piante non è propriame te il maschio & la femina, ma queste uirtù son permi schiate in quel medesimo, per laqual cosa la dispositio della terra è tutta quella che muta la pianta, o alla di spositiõn domestica o saluatica.

Della cultura del campo nouale. Cap. XIX.

IL campo che da gli antichi si chiama nouale è d due maniere. L'uno è quello ch'è pienamente ridotto a coltiuamento . L'altro è quello al quale è bisogno di ritornar a suo cultiuamento interponẽdoui certi riposi, si come è quel campo ilqual si semina due anni, & nel terzo riposa, o nel quarto, o nel quinto, o nel sesto, o nel settimo. Perciochè fino a questo solamente hauemo trouato che si diuersificano i riposi de campi . Ma s'il nouale ch'è seminato uno anno si uuol riposar per piu anni, certamente è reo, & non risponde al cultiua- mento o alla uolontà della fatica del coltiuatore. Ma lo studio che si ha nel campo delle cose noua- li, lequali son la prima uolta ridotte a cultura, è lo

sterpa-

sterpamento de gli sterpi saluatichi, le radici de quali se non si stirpano sugano tutto l'humore del campo, & non permettono ch'i semi si nutrischino & uiuino debitamente, per laqual cosa si comanda anco ch'il campo non si semini di diuersi semi, accioche l'uno non riarda o disecchi l'altro attrahendo a se il nutrimento. Ma stirpati che sono, si semina il campo. Et primamente per cagion della non cauata & tratta uirtù della terra, laqual uirtù essa acquistò per lunga putrefattion in essa di diuerse herbe & sterpi, è abondante o con poco letame o senza. Et dopo questo se le conuien dar del letame douendo il campo restar abondante, & se non è grassissimo campo, bisogna interporui qualche riposo, & spetialmente se si diuellono & estirpano le piante seminate, con la sostanza della herba, o della paglia, o con le radici, percioche tratta fuori la grassezza & la uirtù del campo, è necessario ch'il campo nudo stia scoperto al Sole il terzo o il quarto anno, per lo calore & lume del quale riceua uirtù di germinare, si come egli hebbe nella prima sementa; Percioche quando lo spirito uiuifico della pianta s'attrae per i semi & per le piante, la terra rimane abbandonata dall'humor & dallo spirito uiuifico, & riposatasi per tempo terminato, si riduce di nuouo a campo, si come si riduce & si riuoca al uentre la uirtù della concettione per lo riposo dall'un parto all'altro, ma ad alcun campo ritorna piu tosto ch'all'altro, secondo ch'il campo si truoua piu & meno & abődeuole, et caldo, & humido, & poro-

so, & secco, & grasso, & sottile. La qual cosa d
mostra il suo nome medesimo, percioche il campo no
uale è quello che ritorna alla sua prima uirtù, rinoua
to per riposo. Il ch'è da Filosofi testimoniato, percio
che essi dicono che le cose che si fanno con fatica et co
dispendio di tutta la uirtù, se non prendono ristoro a
riposo che ui s'interponga, si dissoluono & corrompo
no. Tutti i campi adunque che continuate le semina-
tioni fruttificano continouamente, riceuono innoua-
mento dal cielo & dallo humore de suoi principij, da
quali ristorati sempre possono pululare & mettere, et
però si seminano continouamente. Ma qualunque
campo non solamente è infuso di continouo humore,
ma etiandio è coperto per la maggior parte dell'anno,
cioè nel Verno & nella Primauera quando i semi deb
bono pululare, & nell'Autunno quando si dee semi-
nare, o coperto di troppo humor freddo & infuso di
grosso. Questo cotal campo da gli huomini d'Egitto, i
quali primieramente distinsero i campi è chiamato
campo subcineo o cenulento, & questo non è, ne no-
uale, ne satiuo, percioche quando si secca nella super-
ficie in tempo di State, il loro loto ch'è di sopra si fen-
de con gran fenditure, per l'acqua fredda & grossa
che lo copriua di sopra nel suo loto, & questo impedi-
sce il pulular edelle buone piante. percioche se in cotal
campo nascono alcune piante, si rimãgono saluatiche,
perche nel sapore sono agre & amare per la grossez-
za & freddezza, & crudezza dello humore et man-
cano nel seme & nel frutto per il difetto dello humido
sottile,

ſottile, dal quale ſi cagionano i ſemi & i frutti. Et anco perch'il tempo della State nō è a pululation de frutti, ma a maturamento & a diſeccatione, & però di queſto cotal campo dicono gli agricoltori ch'è da abbandonarlo. percioche neſſuna pianta ſi puo mutar in eſſo di ſaluatica a conueneuole proprietà di piante domeſtiche. Diſſero parimente i cultiuatori antichi che ſi troua un'altro cāpo che ſi chiama uliginoſo, del qual hauendo diſcorſo molte coſe diſſero che non ſi poteua ridur a cultura. Et queſta è una ſecca humidità natural della terra, la qual continouamente ha del ſecco, & la quale è ſecchezza polueroſa, & queſta è quella che ha natura di heremo, percioche non hauendo nella ſuperficie le ſue parti ſode & continoue, non radicherà in eſſo ne fiorirà, o fruttificherà alcuna perfetta pianta, percioche la pianta richiede luogo di ferma & ſoda continouità nel qual ſi radichi & fioriſca & faccia frutto. percioche nell'uliginoſa tutta la parte di ſopra è poroſità, & quel che è di ſottile humor nel fondo euapora tutto fuori, ne ſi ritien coſa alcuna nella parte di ſopra la qual ſi riuolga in dietro & ſtia ferma sì che la pianta ſi formi di quello perfettamente & però perche cotal campo non riceue pianta, non ſi puo con arare o con foſſar ridurre a queſto che ui ſi faccia dentro domeſticamento alcuno di piante. Et però ſi giudica che ſia bene l'abbandonarlo, & ridurlo in laghi et in piſcine. Et quel che noi habbiam ragionato di ſopra della terra uliginoſa, ſono opinioni & parole d'Alberto. Nondimeno altri dicono che la terra

uliginosa è quella, nella qual resta sempre humidit
che non si puo leuare, dicendo che l'uligine è hum
natural della terra, il qual non si parte ne ritorna m
da lei come accidente inseparabile, et in questa opi
nione par che sia Palladio, il qual dice ch'ogni gran
dopo le tre seminature in terra uliginosa si muta i
generatione di segala, percioche cotal trasmutation
procede per soperchio di humidità anzi che per sope
chio di secchità, e Palladio sente il medesimo in molt
altri luoghi, & con lui si concorda Varrone & mol-
ti altri, i quali trattarono di questa materia.

Del tempo & del modo d'arare & di stir par le male herbe. Cap. XX.

I CAMPI Grassi & secchi ne luoghi aridi, si
possono rompere & arare del mese di Gennaio & di
Febraio, ma ne luoghi temperati & humidi del mese
di Marzo & d'Aprile, cioè quando la suerflua humi-
dità loro è consumata, & che la terra è già peruenuta
ad aguaglianza tra la humidità & la secchezza. Del
medesimo mese d'Aprile & di Maggio si rompono i
campi grassi, i quali tengon lungamente l'acqua, quan
do haran messe tutte le herbe & ch'i lor semi nõ sieno
ancora fermati e indurati per maturezza. Et i secchi,
de quali noi primieramẽte dicemmo, si possono arar la
seconda uolta del mese di Luglio. La seconda uolta s'a-
rano i campi humidi che noi dicẽmo che si doueuan sol
care di Marzo, d'Aprile, o di Maggio. E i campi humi
di s'arino

di s'arino la seconda uolta d'Agosto, ma i secchi la terza uolta. Ma del mese di Settembre s'ari il campo grasso, la terza uolta & anco quello ch'è usato a ritener lo humore, ancora che nell'anno humido si possa interzare, e anco innanzi. Et in questo tempo medesimo si puo arare e seminare il campo humido, piano, & sottile. Il medesimo diciamo de campi che son grassi & posti a pendio. I buoi si congiungon meglio al collo che nõ fanno al capo, i quali nel riuolgersi, il bifolco ritenga & sospinga et muoua il giogo, acciochè i lor colli prendino alcun conforto. E il solco nell'arature non dee esser secondo Palladio piu lungo di cento e uenti piedi, ma secondo l'usanza de cultiuatori di Lombardia & della Romagna & il solco si distende fino a ducento piedi et piu oltre. Et la terra cretosa si dee arare piu profondamente che la soluta. Et si dee anco guardare che non si lasci tra solchi, terra che non sia mossa e lauorata, percioche si debbon rõper tutte le zolle, o cõ le mannaie, o cõ martelli, o cõ le zappe. E se tu uuoi conoscere se tutta la terra è mossa egualmẽte, metti una pertica a trauerso de solchi. La qual cosa farà ch'i bifolchi nõ sarãno negligenti al suo lauoro. Si dee parimẽte osseruare che non s'ari il campo lotoso, o quello che dopo una lunga secchezza si bagni da una pioggia leggiera, percioche quella terra che è lotosa nel cominciamento quando si lauora, si dice che non si puo lauorar per tutto l'anno. Ma quella ch'è leggiermente bagnata di sopra, & di sotto è secca, se si arerà, s'afferma per i pratici che diuerrà sterile per tre anni, et però il cãpo mezanamẽte

bagnato in modo che non sia lotoso ne arido, si dee rom pere e fendere. Et s'il campo è in colle, si solchi ne la ti per trauerso, la qual forma è da seruare allora ch riceue il seme. Ma se tu uorrai aprire i campi non la uoratori, considera se il campo è humido o secco, o s'e gli è uestito di selue, o di gramigna, o di spine, o di bro chi. Et s'egli sarà humido, si dee asciugare da ogni par te con condotti di fosse, ma quali sieno le fosse aperte noto a ogniuno. L'altre si fanno in questo modo. Si fa no i solchi a trauerso per lo campo d'altezza di tre pi di, poi s'empiono fino al mezo di pietre o di ghiaia, & di sopra s'agguaglia con la terra. Ma i capi delle foss richieggono una fossa larga & che si uegga, nell quali discorrino alla china l'altre fosse. Et a questo mo do se ne trarrà fuori l'humore, & gli spatij de camp non periranno. Et se non ui hauessero pietre, si copri no di sarmenti, o di strame, o di qualunque sorte si si di uirgulti. Et queste cose si fanno acconciamente de mese di Maggio, & anco ne gli altri mesi, secondo la qualità della humidità della terra consumata. Ma s'i campo è boscato, si dee cultiuare, stirpati prima o di radati gli arbori. Ma s'egli è petroso si potrà purgare & guernire raccogliendo da molte parti la moltitudi ne delle pietre. Il giunco, la gramigna, & la felcie si uincono con l'arare spesso, ma la felcie si doma semi nando spesso faua o lupini, & se pur nascendo tu la ta glierai con la punta della falce, si consumerà fra poco tempo. Non diradicheremo utilmente la felcie & la calice del mese di Luglio o innanzi a dì canicolari. Di-

cono

ono i Greci che in questo mese (essendo il Sole nella casa del Cancro, & la Luna nella sesta, posta nel segno del Capricorno) le herbe che saranno diradicate non metteranno piu le loro radici.

Della seminatione in comune. Cap. XXI.

GIA S'è detto per l'adietro della uirtù & della natura de semi, ma quì è da attendere ch'il seme contien in se due cose. L'una delle quali è la uirtù formatiua ch'egli ha dal cielo col caldo & con lo spirito, i quali strumentalmente seruono alla uirtù formatiua, il caldo digerendo, diuidendo, & sottigliando, ma lo spirito menando la uirtù. L'altra cosa che ha il seme, è la sostanza formale, la quale mescolata con l'humido riceue la formatione e la figuratione nella pianta, & nelle membra della pianta. Si dee adunque attendere in ogni seminatione che il seme si sparga & si semini quando egli ha il suo maggior aiuto dal cielo, & questo è allora ch'egli è aiutato dal caldo, & dall'humido, & dal uiuifico lume del Sole, & della Luna insiememente, percioche la Luna, perch'è uicina alla terra, regge & gouerna tutte le cose di terra, che fanno alla pululatione, perch'ella muoue per lo temperato lume del Sole quel ch'è in essa alquanto temperato, ma nel Sole è congiunto col secco, & però è alquanto adustiuo dello humido del seme, per la qual cosa coloro che sauiamente cultiuano gli horti, fanno alcuna uolta molta ombra alle piante tenere, & a semi nouelli incontra all'ardor del Sole. Ma nel lume della Luna

è il lume del medesimo Sole congiunto al freddo temperato, & allo humido, accioche habbia dal lume del Sole il caldo mouente, & per lo freddo temperato riceua temperamento, & la sua siccità si muoua per lo humido. Acceso adunque il primo lume nella Luna, essendo essa temperatamente calda & humida, son da spargere i semi, perciochè allora piu conueneuolmente è aiutata la uirtù loro dalla Luna per le dette cagioni, perche allora il suo caldo mouerà la uirtù formatiua, & lo spirito è aiutato dal temperato caldo della Luna, & è anco dall'humido della Luna aiutata la materia formale, la qual si dee formare, ne è mestiero attendere ad altre stelle, perciochè la uirtù loro si comunica col lume del Sole, & della Luna per application della Luna alle predette stelle, la qual Luna s'applica a tutti gli aspetti d'esse stelle appressandosi, & scostandosi in ciascun mese. Et però la Luna da gli antichi saui è chiamata la Reina della militia celestiale, & la lampada di uetro di Diana. La ragion del primo nome, è questa, perche essendo a noi uicina infonde piu sopra i corpi di sotto, ch'ogni altra uirtù celestiale. Et applicandosi in spatio d'un mese, compie in ciascun mese col lume prestatole, quel che l'altre compiono & fanno in spatio di molti anni. Et però l'eccellente Filosofo Aristotele disse, che la Luna fa in un mese quel che fa il Sole in uno anno, cioè il Verno, la State, la Primauera, & l'autunno, perciochè dal suo primo accendimento, infino all'ammezamento del suo lume, è calda, & humida, come è la Primauera, & dall'āme-

zamento

zamento del suo lume fino alla sua pienezza è calda, & secca, come la State, & dalla sua pienezza fino al suo secondo ammezamento è fredda & secca, & dal suo secondo ammezamento fino al suo mancamento è fredda, & humida, corrotto il seminale humor flemmatico. Et però se si farà la sementa nel tempo che ella è calda, & secca, si seccherà lo humido sostantiale de semi, il qual si douerebbe formar ne membri della pianta, la quale non uerrà alla sua perfettione. Ma s'in quel tempo ch'ella è fredda, & secca si seminerà, il caldo de semi non si mouerà, ne aiuterà lo humido, & però la sementa non sarà conueneuole. Ma se si seminerà nel tempo della sua corrotta uecchiezza, & che ella sarà fredda & humida, i semi perauentura s'infracideranno, & non si harà utile alcuno del seminato, perciochè nel suo primo accendimento, tutte le cose sono aiutate, & uanno utilmente innanzi, & però è detta la Lampada di uetro di Diana accesa dalla fredda luce, perch'i Poeti fauoleggiando dicono, che Diana è il lume dell'aere, il quale aere spiritualmente è ne corpi delle cose animate. Et la lampada di questo spirito, è il corpo della Luna, il quale formatamente sparge la temperata & riceuuta luce dal Sole, & lo spirito delle cose animate, & gli muoue, acciochè mossi sostenghino le uirtù alle naturali operationi, le quali se fossero solamente mosse dal Sole si dissoluerebbono, per la sua troppa distemperanza & secchezza. Et però il freddo della Luna è ottimamente buono, perciochè contenendo di fuori, & entrando dentro tempe-

ratamente muoue gli ſpiriti di dentro alle natural operationi, & non laſcia che ſi diſſoluino per euaporatione, percioche il freddo temperato circondando quel ch'è di fuori, ribatte & ritorna a dietro gli ſpiriti, accioche ſi confortino nella parte di dentro. Et queſto è maſſimamente nelle piante, le quali non fanno ſenon operationi naturali, & non ſenſibili, percioche i ſenſi ſi confortano aſſai piu di fuori, & le coſe naturali ſon piu uiuaci nelle parti di dentro. Si dee adunque attendere che nell'accendimento della Luna ſi ſemini per le predette ragioni. Conciosia che biſogna conſiderare la quarta del cerchio baſſo, nella quale ſi muouono i lumi uiuifici, facendoſi in eſſo la generatione, & la corruttione delle coſe uegetabili, però non è in ogni parte la cauſa della generatione, ma nella quarta, la quale è dall'Ariete al Cancro. Ogni ſeminatione adunque ſarà perfetta quando ſi faccia innanzi che'l Sole entri nell'Ariete, percioche tu non trouerai i ſemi nelle lor madri, ma gli tirerà nella madrice della terra, & gli mouerà col ſuo uiuifico lume. Et le ſeminationi autunnali allora radicate, ſi moueranno in conueneuol quantità della ſua ſoſtanza, & informatione di fiori & di ſemi. Et le ſeminationi del Verno, giacendo ancora nella madrice della terra, allora germineranno, & aiutandole il Sol temperato, fioriranno & produranno, innanzi il tempo dell'eſtrema ſecchezza. Ne è biſogno che s'oſſeruino molto i uenti, perche quantunque l'Oſtro moua, & diſponga la terra, & faccia pullulare le piante, Aquilone quando non è di mortificante fred-

e freddezza, contiene il seme, acciochè euaporando non si dissolua. Ma molto si dee prender guardia che l campo non si semini di diuerse semente insieme, percioche spesse uolte auiene che l'un seme attrae a se piu che l'altro: & allora l'uno abbrucia l'altro, & alcuna uolta per lo tratto opposito, l'uno, & l'altro è impedito di modo che non germina, percioche noi uediamo che la pianta posta uicina all'elleboro, o alla scamonea, tira a se le sue proprietà, il loglio posto allato al formento l'incende, & riarde, il simigliante fa il corilo, o il cauolo intorno alla uite, & cosi auiene di molti altri. Et cosi senza alcun dubbio la diuersità del seme, corrompe il sottile humido ch'è nel campo per le uirtù contrarie, ilche non fa bene a frutti domestici, si come etiandio la diuersità de semi de gli animali quando l'un si congiugne con la femina d'una altra spetie corrompe l'uno & l'altro, sì che ne l'uno, ne l'altro fa prò alla generatione, per laqual cosa noi ci debbiamo guardar da questa diuersità in piu cose. Nondimeno si trouano per esperienza certi semi, che non s'offendono insieme, ma seminati insieme, allignano, & fruttificano, & rendono abondanza, si come sono i semi in conueneuol tempo seminati in terreno ben lauorato dell'atriplice, de gli spinaci, de finocchi, delle lattughe, de petrosemoli, della santoreggia, della bietola, & de cauoli, de quali si diuellon prima gli atriplici, & poi gli spenaci, & de cauoli alcuni per traspiantarli o tutti, et essendo troppo spessi si diradono, si sarchiano, & soccessiuamente si ricogliono, rimanendoui di qualun-

que sorte semi per la sementa . Oltre a ciò si semina no conueneuolmente insieme il formento & la spelta il miglio, il panico, & i fagiuoli, & similmente l'orzo il formento. Ma se si gittano i semi nel campo suo di misura, diuengono inutili & magri, ma se si seminerà il campo secondo la proportion dello humido cibale ch'è in esso, di maniera che le radici si possino confortare & dilatare, allora la pianta che si lieua su sarà forte, & renderà il frutto che esso campo chiede per la fatica del suo lauoriero. Che adunque si debbe attendere a questo con ogni diligenza, ne lo persuade la ragion naturale, & l'esperienza del coltiuare . Si conuiene anco attendere che quel seme che si getta in terra, non sia perauentura corrotto. Et però Palladio comanda che il seme che si getta nel campo, non sia piu uecchio d'uno anno, perciochè se son piu uecchi d'un'anno, son troppo secchi, & la uirtù formatiua del abbandonato humor radicale, suo proprio subbietto, diuenta uana, & però cotai semi rare uolte fanno bene . Oltra ciò s'elegga il formento & tutti gli altri semi di quella regione, che noi cultiuiamo : schifando quegli che ne son portati d'altri paesi, perciochè tu dei mettere & seminare nelle tue terre tutte quelle elette sorti di arbuscelli & di biade, di che tu hai fatta la proua. Ma nella nuoua generation de semi, non si dee mettere tutta la sua speranza, se prima non s'è fatta esperienza . Et nota che i semi ne luoghi humidi tralignano piu tosto, che ne secchi. I Greci autori comandano, che i legumi si seminino nella terra secca,

ca,

a, ma la faua, ſolamente nella humida. Et ancho-
a che ſi debba ſeminar ne campi temperati, nondime-
no ſe la ſecchezza ſarà lunga, i ſemi gettati non meno
i conſerueranno ne campi, che ne granai. Et ſe la ne-
eſſità coſtrigne che ſi ſperi alcuna coſa della terra ſal-
a, ui ſi ſeminerà, o pianterà dopo l'autunno, accioche
la ſua malitia ſi laui & purghi per le pioggie del uer-
no. Et ſe ui ſi pianteranno arbuſcelli, ui ſi dee metter
ſotto qualche poco di terra dolce, o di arena di fiu-
me. Ne luoghi uliginoſi, ſottili, freddi, o uero om-
broſi, ſi ſemina acconciamente il grano, & gli altri
ſemi che ſi ſeminano innanzi al uerno, del meſe di Set
tembre intorno all'equinotio, quando il tempo è fermo
& chiaro, accioche le lor radici s'appicchino & ger-
minino innanzi che uenga il uerno. Ma ne luoghi
ſecchi, graſſi, caldi, o diſpoſti al Sole, ſi ſeminino do-
po i predetti tempi, & non s'indugino fino al geli-
cidio del uerno. Si fanno oltre a ciò ſemenzai, ne quali
ſi nutriſcono coſi i ſemi, come gli arbuſcelli, accioche
quando ſaranno creſciuti, ſi poſſino traſporre in altro
luogo. Et cotal ſemenzaio deſidera cotal terreno,
& coſi apparecchiato, come di ſotto ſi ha ſcritto nel
uicino trattato. Ma come ſcriue Varrone, quel-
le coſe che naſcono nel ſemenzaio, ſe i luoghi ſaran
freddi, eſſendo di molle & tenera natura, ſi conuen-
gon coprire nel tempo della brina con frondi, o con ſtra
me; ma ſe ui ſarà piouuto, ſi dee uedere che l'acqua
non ui ſi fermi da neſſuna parte, percioche l'acqua
per il ſuo gielo è un ueleno alle radici tenere ſotter-

ra,& disopra a gli arbuscelli, percioche non crescon egualmente in un tempo medesimo, perche mentr ch'elle si nutricano sotterra, di sopraterra son cerchiate da uno aere piu freddo. Che questo sia cosi, ne l'insegnano le cose seluatiche, lequali non sanno ciò che si seminare; percioche sogliono nascere prima le radici, n procedono piu oltre, se non quãdo uiene il Sole. Le cause della radice son due, percioche alcuni arbori naturalmente producono le radici piu lunghe che non fanno gli altri, & perche alcuna terra dà piu ageuolmente la uia alle radici, che un'altra. Ma se il semenzaio sarà d'arbuscelli, si legheranno fra due tauolette, l'una dalla destra parte, & l'altra dalla sinistra, le cime che sono per natura piu frali, come sarebbe de gli oliui, & de fichi. Oltre a ciò scriue Catone, che la terra del semenzaio, dee esser tale, quale desiderano i semi, o gli arbuscelli che ui son seminati. Dice parimente che i piantoncelli non debbono auanzar sopra terra, se non quattro dita, & che le cime si debbono ugnere con sterco bouino.

Della piantagione, & del modo di piantare, & della scelta delle piante. Cap. XXII.

DE gli arbori, alcuni sono che fanno frutti, il cui seme è rinchiuso nella carne de frutti loro, & alcuni sono che non fanno frutto alcuno, si che ui si possa trouar seme, dal qual possa nascere una pianta simile. Di quegli che fanno frutto et seme, alcuni lo fanno picciolo & debole, & alcuni grosso potente, & rinchiuso in

ura ſcorza . Quegli che fanno il ſeme picciolo &
ebole, hanno uirtù generatiua diffuſa coſi nel ſeme,
ome ne rami, & però ſi puo piantare dall'uno, & dal
'altro, & faranno, anchora che il piantar di cotal ſe-
ne ſia piu pericoloſo, & qualche uolta di troppa l un
ga ſperanza, & che di quello ne naſca anco pianta nõ
lomeſtica, ma ſaluatica. Ma il piantar de rami uien
piu toſto, & s'appiglia piu ageuolmente, & ne naſce
pianta domeſtica, & non ſaluatica, ſe il ramo ſarà tol-
to da pianta domeſtica, & non da ſaluatica. Et di que-
ſta generation ſono le uiti, i melagrani, i fichi & mol-
ti altri. Ma quelle che fanno il ſeme forte, hanno uir-
tù generatiua, & maſſimamente raccolta in eſſo ſeme,
& però naſcono meglio ai detto ſeme che de rami, &
di queſta generatione ſono, le noci, le caſtagne, le man
dole, & ſimiglianti. Ma gli arbori che non fanno
alcun frutto, hanno neceſſariamente la uirtù genera-
tiua diffuſa ne rami, non hauendo la natura loro aſſe-
gnato luogo ſpetiale oue eſſe raccoglino lo ſperma o il
lor ſpeme. Et però gli arbori diuelti da eſſi rami con
le ſue gemme, o diuelti da eſſe piante con le radici, o ſen
za la madre delle radici, ottimamente s'appigliano, et
maſſimamente quelle che hanno i pori aperti, per iqua
li trapaſſi ageuolmente il nutrimento. Ma ſe tu deſi-
deri piantar piante d'altro luogo diuelte, o ſia di ſemi,
o di rami, o di radici, conſidera molto bene s'il luogo,
nel qual tu intendi di piantare, ſia diſpoſto all'inſidie
delle beſtie, o chiuſo, & difeſo dal nocimento della
lor roditura. Et ſe egli è diſpoſto all'inſidie delle be-

ſtie, & aſſai meglio un luogo chiuſo, libero nona meno dall'ombre, & la cui terra ſia libera, ſoluta dolce, & alquanto letaminata, & ottimamente cauata con la marra, & maſſimamente leuandoſi nuoua terra, & riuolgendola di ſotto in sù. Tutti ſemi, i rami & gli arbuſcelli ſi piantino nel ſemenzaio diſtanti l'un dall'altro un piede o due, quando ſemi ſon forti, come le noci, le mandole, & ſimiglianti, ma ſe ſaranno deboli, come la uite, i melagrani le palme, i peri, & ſimili, ſi ponghino tre, o quattro inſieme, accioche la uirtù debole dell'uno ſi ſoſtega per l'aiuto dell'altro. Et le herbe naſcenti aſſidumente & con ſpeſſo cauamento ſi diſſipino & diradichino, ne ui ſi ſemini alcuna herba domeſtica. Si annaffino parimente nel tempo del grã caldo, quando non pioue. L'acqua con laqual ſi annaffia, non ſia fredda mortificante, & un pezzo innanzi tratta del pozzo o della fonte, ma ſi prenda dalle piſcine, o dal palude del letame, o dalle foſſe corrotte. Oueramente ſia delle fontane, & de pozzi, pur che poi che ſarà tratta, ſia poſta in alcun luogo, oue il caldo del Sole la habbia retificata. Alla qual uarrà molto ſe ui metterai dentro un poco di letame mouendola, & ingraſſandola ſpeſſo. Et poi che le cime delle dette piante haranno fuggito l'ingiuria della roditura delle beſtie per due o tre anni, ſi deono traſpor con tutte le radici nelle foſſe, cioè nel luogo oue tu hai deliberato ch'elle ſtian ſempre. A lato alle quali tu ficcherai de pali, & ſe ti parrà che biſogni guerniſcile

niscile di spini. Ma se'l luogo è chiuso & difeso dall'ingiuria delle bestie, metti incontanente i semi, i rami, o le piante ne luoghi oue esse hanno sempre da stare, & dà loro quell'aiuto, ilquale io dissi di sopra in quelle cose che son da nutrire nel semenzaio. Ma gli spatij tra gli arbori, & le uiti si faccino secondo la moltitudine de gli arbori, & la prouata usanza delle terre, & spetialmente secondo che si dirà a suo luogo di ciascuna pianta. Le fosse si faccino larghe & profonde, secondo la grandezza de gli arbuscelli, & delle radici, pur che nella terra arida o posta a pendio si piantino piu profondamente, & nella humida & bassa si piantino men profonde, & nella mezana si ficchino mezanamente. Et se la terra è troppo cretosa, si mescoli con sabbione & con letame molto ben trito. Et s'ella fosse troppo arenosa, ui si ponga il letame con la creta, di maniera però che nella terra magra si metta piu letame, & nella grassa meno. Et il letame che ui si mette non sia di porco, ma d'altri animali & ben maturo. Quando la pianta o domestica o saluatica si traspone, la parte ch'è uolta al meriggio si segni con un segnal rosso o con qualch'altro modo, accioche trasponendola si pianti uolta uerso quella medesima parte del cielo, alla quale ella era anco uolta da prima. Ma quando tu metti le piante dentro alla fossa, taglierai dalle radici tutto quello che tu trouerai magagnato. Nondimeno si dee auertire che la terra, nella qual si pianta, non sia troppo molle, ne trop-

po ſecca quando ui s'adatta la pianta, perciochè l
troppo molle non s'adatta acconciamente alle radic
& la troppo ſecca con la ſua troppa ſecchezza conſu
ma là natural humidità delle radici della pianta. M
tenendo il mezzo tra l'uno e l'altro ſia poluerizzabi
le, o diſſolubile, accioche conueneuolmente s'adati
alle radici, o a rami piantati ſenza radici, & ſi cal
chi mezanamente co piedi. Ma ſe la neceſſità ti co
ſtrigneſſe a piantar in terra troppo ſecca, o troppo mo
le, ſi prenda buona terra di qualch'altro luogo, &
mettine nella foſſa tanta che tu cuopra le radici dell
piante, o ueramente che tu empia tutta la foſſa, ſe tu
ne harai però tanta che baſti. I predetti piantament
ſi faccino del meſe di Ottobre, o di Nouembre, ne luo-
ghi aridi, montuoſi, e caldi, accioche la troppa ſecchez
za della iſteſſa terra ſi temperi intorno alla pianta per
la humidità del uerno. Ma ne luoghi humidi, uallicoſi,
& freddi, ſi piantano piu conueneuolmente nel meſe
di Febraio, et di Marzo, accioche la ſuperflua humidi-
tà del uerno et del luogo nō ammorzi il caldo natura
le della debol piāta. Ma ne luoghi tēperati, ſi pianta, o
traſpianta nell'un et nell'altro aſſai conueneuolmente.
Et ciò che ſi ha detto, ha luogo propriamente in quel-
le coſe, lequali ſi piantano con le radici. Ma quelle
che ſi piantano in ſemi, ſi debbono por nel meſe di Gen
naio, non piu che quattro dita ſotterra, accio-
che il ſeme ingroſſato del meſe ſeguente di Febraio,
incontanente ſentendo il caldo del ſole, & della pri-
mauera, apra la corteccia, & pululi la nuoua pianta.

Ma

Ma se il luogo sarà caldo & secco, conueneuolmente
si pongono d'Ottobre, o di Nouembre. Et i rami che
si piantano senza radici, si ficchino & ponghino del
mese di Marzo allora che saranno tagliati dall'arbo
ro, essendo già infuso il sugo nella uerde corteccia. Il
piantamento de quali si potrà anco fare assai accon-
ciamente del mese d'Ottobre, dopo l'humido autunno,
non essendo ancora lo humore il uiuifico spirito della
pianta rifuggito alle radici. Percioche se nel tempo
del gran freddo quando il calor natural dell'arboro si
rifugge alle calde uiscere della terra, conducendo se-
co lo humore, & lo spirito, si ricideranno dalla madre
i rami, o i pampani per piantare, poi che saranno pian
tati cresceranno debolmente. Il ramicello che si dee
piantare, non si ha da torcere, o lacerare a modo al-
cuno & quella parte dalla qual si spera ch'esca la ra
dice, non patisca punto, e spetialmente in quei rami
che hanno i pori larghi, & la compositione del legno
rara, o le midolle grandi, come il salcio, la uite, & si-
miglianti. Ma in quelle piante, le quali hanno sodo
& spesso legno, si come il bosso, la sauina, & simiglian
ti, forse farà prò se si fenderà la parte di sotto del ra-
mo, & se nella tagliatura si metterà una petruzza,
accioche entrando ageuolmente lo humor terrestre
per la lunghezza de pori della pianta la nutrisca, &
la faccia andare innanzi. Et il ceppo di sotto che si
dee ficcar in terra, si tagli co ferri taglienti, in lungo
per trauerso, & non in tagliatura rotonda, o uero si
squarci dall'arboro, percioche in cosi fatto modo, ha-

rà i pori, per i quali riceue il nutrimento, più aperti Io penſo ch'in ogni piantatione che ſi dee fare dopo uerno ne luoghi caldi & ſecchi, ſia utile, ſe riempien do la foſſa di terra miſchiata con un poco di letame maturo, s'inaffierà con ſugo o cõ lauatura di letame ma leggiermente, accioche non s'aſſodi la terra, & la foſſa ſi laſci un poco uota, accioche nel tempo dell' ſtate raccoglia le pioggie, lequali temperino la ſua ſ perflua ſecchezza. Ma in quelle piantagioni che ſi fan no innanzi al uerno, ſarà meglio raccor la terra in torno alle piante, & quella fortemente coſtrignere accioche la troppa humidità che impediſce la dige ſtion dello humore non ſi raccoglia alle piante. I rami che ſi debbono piantare, ſieno più toſto di due anni che d'uno, fuor che quei delle uiti, & d'alcuni altri, quali debbono eſſer d'un'anno. Et queſti tali s'eleg ghino, allegri, ſugoſi, riſplendenti, & occhiuti di mol te gemme groſſe. Et ſieno ridotti ſolamente ad una materia. In molti ſi taglia acconciamente la cima di ſopra, & ſi laſciano lunghi a un certo ſegno ordinato ſi come nel ſalcio, nella uite, nell'oliua, & nell'olmo a cui piace, & in certi altri a queſti ſimiglianti.

Dell'inneſtare & incalmare, per le quai due coſe le piante ſaluatiche ſi fanno domeſtiche. Cap. XXIII.

L'Inneſtamento ſi fa in molti modi, ma quel che maßimamente uale, accioche per eſſo ſi muti la roz za diſpoſition delle piante ſaluatiche in domeſtica &

con-

conueneuole all'uſo, è queſto, che ſi faccia l'inneſtamento delle piante, in piante ſimiglianti ſecondo la generatione & non ſecondo la ſpetie, ſi come del pero in pero, del melo in melo, & coſi de gli altri. Percioche ſe le piante per generation diuerſe s'inneſtano in altre piante diuerſe, il nutrimēto di coſi fatte piante alterato & mutato ad altra diſpoſition di piante, a pena nutrirà bene, & perauentura corromperà la pianta anneſtata per la ragion che noi dicemmo della corruttion de ſemi de gli animali, & de campi, quando i ſemi di diuerſe ſorti ſi miſchiano inſieme. Percioche tra tutte le coſe animate, le piante hanno tra loro grandiſsima ſimiglianza; & benche gli arbori nelle ſue ſpetie ſieno differenti, nondimeno il legno d'una ſpetie dell'arboro, non è molto differente dal legno della ſpetie d'un'altro. Et queſto auiene, percioche la forma formal delle piante, tra le coſe animate è più immerſa nella materia, & quaſi nulla o poco ſopra eſſa eleuata, per la qual coſa la ſua uita etiandio è occolta. Auiene adunque per queſto che il nutrimento d'uno arboro, ha la prima digeſtione a baſtanza per nutrire un'altro. Et aggiunta la ſeconda digeſtione, per l'altra conuerte il ſugo in ſapore & in figura di frutto, ſecondo che ſi conuiene alla ſeconda. Et però quando ancora le piante s'inneſtano in quelle che ſon diſſimiliglianti ad eſſe, s'appigliano & fruttificano. Nondimeno il migliore inneſtamento della pianta, è ſi come io diſsi, nel ſuo ſimigliante quanto più

si puo, & spetialmente in tronco o in rami tutti tagliati si come io ho spesse uolte prouato. Inoltre dice Varrone che l'innestamento è miglior nell'arbore domestico, che nel saluatico: pcioche produce miglior frutti. Et è parimente miglior se si fa più da basso nel pedale, ch'in alto ne rami, percioche il mutamento si fa meglio nel tutto che nella parte. Et perche ogni innestamento si fa per ficcamento d'una pianta in un'altro legando, si fortemente, che la pianta innestata quasi sparge le sue uene radicali in quella pianta, nella qual s'innesta, di qui è che quella pianta la cui tenerezza è tanta che si rompe & si schianta più tosto che si possa ficcare & legare insieme, non si puo in alcuna pianta annestare. Et però le herbe che hanno i gambi teneri, come quelle da mangiare, e i troppo teneri rampolli non si possono (mentre ch'elle si stanno a quel modo) innestar alcuna pianta, percioche innestate nõ metton tosto le radici in quella pianta, nella quale s'innestano; ma bisogna ch'in processo di tempo si fortifichino, & continouino insieme con quella pianta, nella quale elle sono innestate. Questa è adunque la cagione che la pianta tenera non si puo innestare, ne in pianta tenera, ne in dura, ne in simile ne in dissimigliante. Ne anco s'innesta conueneuolmente in quella ch'è molto dura, percioche la molto dura, non riceue ageuolmente in se le uene radicali per rispetto dell'aridità & della difficultà del duro foramento. Et però cotali innestamenti per lo più fanno male; ma coloro ch'innestano, debbono cercare

rami

ami piccioli,odorosi,& freschi,ne quali sia molto su
o & poca durezza, i quali poßino sostenere il lega-
uento,& che ageuolmente s'aprino dal calor natu-
ale , percioche questi cot ai rami quando s'innesta-
io, tosto s'aprono uerso quella pianta,nella quale s'in
iestano, & mettono in quella le uene radicali,per le
juali suggono meglio il nutrimento che non farebbo-
io dalla terra . Et però allora la pianta innestata
s'appiglia meglio che se fosse fitta in terra . Et questa
è la ragione dell'innestamento del rampollo , oltra
quel, che s'è detto di sopra nel presente libro . Oltre
a ciò si debbono innestare i rampolli sterili , perche
quelli che fan frutto , pongono tanto nel frutto , che
possono uenir ageuolmente al debito crescimento. Et
si debbono torre quei che son nati di nuouo,per le pre
dette ragioni, & quelli che sono occhiuti,di molte et
grosse gemme & spesse.percioche doue è moltitudine
di gemme grosse & spesse,quiui è abbondanza di uir
tù generatiua, la qual maßimamente consiste nello
humor digesto,& spesso & ottimamente mischiato et
coadunato nelle gemme. Si debbono parimente ta-
gliar dalla parte Oriental dall'arboro,perche in quel
la più ch'in altra parte,ne rami per lo illustramento
del temperato caldo del Sole è caldezza & humidi-
tà,le quali due cose son cagione della uita in tutti gli
animali,ancora ch'allignino anco gli altri rami che si
apprendono dall'altra parte.Bisogna anco sapere ch'i
modi dell'innestare son molti, co quali le piante otti
mamente s'appiglino, & si mutano di saluatiche in

domestiche. IL PRIMO è che tu tagli tutti i ra
mi del medesimo arboro per lo trauerso oltra la meta
del midollo, & si leghino incontanente insieme le ta-
gliature, come si legano le ferite o le piaghe, & ui si
metta poi intorno cera o uer loto, per difesa della piog
gia o d'altro nocumento che potesse uenir di fuori, &
si debbono guernire di pertiche conueneuoli, acciochè
non si poßino rompere, o aprir le piaghe loro per di-
menamento di uenti, percioche saldata incontanente
la piaga, la parte di sopra produrrà frutto corretto
in sapore per la digestion del sugo fatta nel nodo, &
questo modo si chiama propriamente INNESTA-
RE, il qual non muta la pianta in altra spetie o gene
ratione, ma trasmuta di saluatico in domestico. IL
SECONDO modo è, ch'il medesimo arboro si ta-
gli nel pedale, & togliendosi un de suoi propri rami
di sopra, si innesti nel suo medesimo tronco. percioche
appigliandosi allora la pianta innestata, produce frut
to d'altra generatione in sapore, in quantità, & in fi-
gura di quel che produceua prima. Et questo modo fa
tutte le diuersità che sono tra i meli, i peri & tra tut
ti gli altri frutti. percioche la forza del nodo, & del
la conuersion de porri che prima saliuano è tanta,
che esse indrizzano il sugo ritenuto da nodi & da
pori, ad altra forma di pianta, la qual forma si mo-
stra nella quantità & nel sapor de frutti come dice
Alberto. IL TERZO modo s'è ritrouato nella
uite et in alcune altre piante, lequali crescono di mi-
dolla, cioè che la gemma d'una uite si taglia fino alla
mi

nidolla, con tagliatura profonda, & ritorta da ciascuna parte a trauerso, & si toglie poi altrettanto della gemma d'un'altra uite & si parte in luogo dell'altra & faßi la legatura come ne gli altri nesti, & allora s'appiglia & fruttifica, & forse che questo si farebbe anco ne gli altri arbori, ma nella uite è cosa prouata. IL QUARTO modo d'innestare è quello per lo quale il ramo d'uno arboro s'innesta in un'altro, & s'appiglia & fruttifica in esso per lo modo che più uolte s'è detto, & questo modo regolarmente quando sarà de più simiglianti, sarà migliore, & s'appiglierà meglio, & si fa propriamente in quegli arbori che hanno i pori diritti, & che prendono il nutrimento dalla radice per le tuniche di legno. Ma questo modo & simigliantemente il il secondo si diuide in più modi. Et l'un modo è quello per lo quale il rampollo che si dee piantare, si mette tra la corteccia & il legno della nuoua madre. Il secondo è quando il rampollo si ficca nel legno fesso. Il terzo è quello che si fa a modo d'impiastro. Il quarto è quello che si chiama a bocciuolo. Il Quinto è quello che si fa nella pertica uerde dell'amedano o del salcio forata. De quai tutti modi uedremo per ordine. IL PRIMO modo col quale il rampollo si mette tra la corteccia & il legno si fa cosi. Taglisi con la sega bene acuta il tronco in luogo netto & sugoso, & poi facciamolo pulito di sopra con la fascia de la corteccia. Indi leghiamolo con uinco di salcio o d'olmo, & quiui tra la cor-

teccia e il legno si metta quasi per tre dita un con
di ferro o d'osso che habbia dell'acuto, et dall'una pa
te sia piano & dall'altra quasi rotondo, & ciò si fac
cia con riguardo, accioche la fascia della corteccia n
si fenda. Et in quel luogo cauatone il conio, inconta
nente si ficchi il rampollo, tagliato da una parte, sal
ua però la midolla & la corteccia, & dall'altra le-
uatane la pellicina di fuori di maniera che la taglia-
tura del rampollo s'accosti bene al trõco, il qual ran
pollo auanzi di sopra al pedale quattro o sei dita
fino a otto. Et ordineremo due o tre rampolli o più,
secondo la qualità del tronco, & lasceremo lo spati
di quattro dita più o meno tra loro, & di sopra u
porremo conueneuolmente del loto, & ui acconcie-
remo & leggeremo una pezza, & questo modo otti-
mamente alligna; ma non si puo far se non del mese d
Marzo o d'Aprile allora che si puo leggermente par
tir la corteccia dal legno. Ne si puo far se non in gros
so o in mezzano pedale, e in quegli arbori che hanno
la corteccia dal legno. Ne si puo far se non in grosso
o in mezzano pedale, & in quegli arbori che hanno
la corteccia grossa & grassa, come il fico, il pero, il
melo, il castagno & simiglianti. Et l'innestamento
fatto a questo modo s'alligna & maßimamente a la
to alla terra, & s'appiglia etiandio assai conueneuol
mente in qualunque parte del pedale & de rami
großi. Ma per lo meno ha bisogno due anni d'aiuto
di pertiche per lo impeto de uenti. IL SECONDO
modo che si fa nel tronco fesso, si dee fare in questa
ma-

aniera. Seghiſi il tronco, & ſi puliſca di ſopra al
odo predetto, et poi ſi fenda in quella parte, la qual
più ſugoſa & ch'in quel luogo paia hauer la cortec-
ia piana & conueneuole alla agguaglianza del ram
ollo laqual coſa tu trouerai maßimamente la doue
ſpatio è maggiore tra la corteccia & la midolla
er l'abbondanza del nutrimento che corſe & andò
quella parte. Ma ſe tu legherai la ſommità del tron
o innanzi che tu lo fenda, lo difenderai da troppo
unga feſſura. Dopo formerai il conio lungo due dita
poco meno nel rampollo, tagliato dall'una parte &
all'altra, ſalua la midolla & aperta la fiſſura con
ualche conio, et tolta uia de labbri della feſſura ogni
anugine ſe ue ne foſſe, & con la punta d'un picciolo
oltello ui ficcherai dentro il rampollo, di maniera
he la corteccia s'aguagli alla corteccia dalla parte
di dentro & il legno al legno dalla parte di fuori, ac
ioche il ſugo tra la corteccia e il legno, poſſa meglio
& più liberamente ſcorrere & trapaſſare, & la ta-
liatura del rampollo ottimamente s'accoſti al tron-
o della nuoua madre. Et poi leuato uia il conio, ac-
cioche il rampollo meſſo nel tronco per ſe medeſimo ſi
onſtringa, ſi ponga ſopra le feſſure et le corteccie che
ſi hanno da congiugnere inſieme alquanto della cor-
teccia del medeſimo arbore, o di panno lino incerato,
& ſi leghi ſtretttamente con un uinco. Dopo queſto
come dice Catone, meſſa prima poluere ſottilißima
nella parte diſopra della fenditura, ui ſi ponga accon-
ciamente creta molto ben ſerrata cō un poco di terra

& di letame bouino come disse il medesimo, o uera
mente cera sopra il tronco & la legatura, a dife
del caldo del uento, & della pioggia, & si facci c
una pezza. Et io l'ho più di mille uolte prouato, e
sempre ho trouato che basta solo la creta ben calca
& stretta senza sterco bouino, senza terra & senz
cera o poluere nella fenditura. Queste cose farann
anco prò, accioche il uapore che sale dalla radice p
nutrir il nuouo figliuolo, uscendo fuori non gli sia t
to & negato. Nondimeno si dee notare che l'atto e
l'operation di questo cosi fatto modo, si uaria second
la diuersità della grossezza & della sottigliezza de
lo stipite che si dee innestare, & del tagliar del coni
del rampollo, percioche o il pedale che si dee innesta-
re è molto più grosso ch'il rampollo, o egli è poco pi
grosso, o niente più. S'il pedale è molto più grosso si
puo fendere in due modi, l'uno è che dall'una parte si
metta solamente fino al midollo con scarpello a ciò
conueneuole & ui si ficchi solamente un rampollo,
l'altro è che la fessura passi dall'una parte dello stipi-
te all'altra, & ui si põghino due rampolli cioè un per
parte, o ueramente un solo da una parte secondo che
più piacerà, lasciando l'altra parte uota et senza nul
la. Ma se'l pedale è un poco più grosso del rampollo,
si fende necessariamente nel mezzo & riceue sola-
mente un rampollo. Ma ouunque si dee solamente
porre un rampollo, si dee formar il conio di maniera
che fatta la tagliatura, rimanga da ciascuna banda
la terza parte di una conueneuol corteccia. Ma nel-

la

parte che dee stare infra il pedale, non si uegga
nto di corteccia o di larghezza, o uero un poco, se-
ndo quel modo col quale il rampollo meglio s'ade-
a tanto nella corteccia quanto nel legno del tronco
fuori & di dentro. Ma doue si hanno a metter
e rampolli, si faccia la tagliatura del conio da due
rti fin quasi uicino alla midolla & uada al taglio.
ll'altre due parti sia quasi della medesima lar-
ezza, di maniera che la parte un poco più larga, ri
anẽdo con tutta la corteccia, s'aguagli di fuori con
corteccia della madre. Ma la parte più stretta, ri-
ossa & tolta uia la corteccia di fuori, si dispõga uer
la midolla del tronco di dentro. Ma se il tronco è
uale al rampollo che si debbe innestare, si formi il
nio si che dall'una parte & dall'altra sia corteccia
l'una & l'altra s'aguagli, & posto una corteccia
una pezzetta sopra le picciole fessure, si leghi con
nco sottile & stretto o con picciola cordicella con
ca strettura, & poi con creta o con cera si fasci con
pezzuola. Et questo modo s'appiglia ottimamen-
presso alla terra, & in alto & nella sommità. Et
tte queste forme che si fanno fendendo il pedale, si
ossono conueneuolmente fare del mese di Febraio et
i Marzo, & anco del mese d'Aprile s'il rampollo si
riuerà d'ogni sua parte tenera. Et si fa meglio, se
coglieranno innanzi che mettino, & lungamen-
e si serbino sotterra in luogo freddo & ombroso,
on le cime scoperte fuori. Et etiandio del mese
i Gennaio l'innestamente fatto con riscaldamento

di fuoco s'appiglia, conciosia ch'il sugo raccolto insi-
me discorre con l'aiuto del fuoco. Ma allora sarà l'i-
nestar migliore di tutti gli altri & meglio si appigl-
rà, quando sarà già entrato nella corteccia il sugo u-
de & che le gemme cominicieranno a farsi ueder.
Ma io feci già nesti di meli intorno al principio d'A-
gosto di rampolli nati in quella state, & s'appigliaro-
no assai conueneuolmente. Ma così fatto innestam-
to si dee far sotterra o poco sopra essa, accioche la p-
ta innestata per lo cumulo della terra si difenda d
tanto caldo, o ueramente se le sospenda di sopra qu-
che uaso che distilli. Et il nesto con questo aiuto, si p-
trà in questo tempo formare in un'altro. Si fa etian-
dio questo innestamento (secondo che dice Varrone
comodamente nel solstitio estiuo, & nel segno dell
canicula, & massimamente nel fico, si come ampia-
mente ho scritto nel trattato dell'innestar i fichi. S
puo etiandio far il predetto innestamento sotterra, e
intorno alla terra, o poco di sopra, oue senz'alcun du-
bio i ramicelli innestati s'appiccano, & uengono me-
glio ch'in tutti gli altri luoghi, perche quiui il legn-
& la corteccia diuenta humorosa per beneficio de
Sole che ui s'accosta. L'innestamento del qual luog-
si conuien più alle piante picciole nelle quali si fa i-
nesto. Ma se la pianta sarà mezanamente grande,
sarà più utile innestarla ne luoghi più alti oue la cor-
teccia sia netta & sugosa ch'innestarla appresso ter-
ra, percioche il frutto s'indugierebbe in molti anni.
Tuttauia quanto l'innestamento si fa più basso, tanto
più

ì il frutto si domestica, secondo chehabbiamo ragio
to di sopra. Ma se l'arbore sarà grande & con
olti rami nessuna cosa sia più utile che segare i ra-
i ne luoghi più netti, & quiui innestar quanti ram-
lli ti piacerà. Ma se l'arbore sarà uecchio intanto
e le corteccie de rami sien troppo crespe & rugose
consumate di humore, cotal arbore si dee lasciar
gliato insino al seguente anno, & allora s'innestino
ei rampolli che ui saran nati più freschi & più be-
i, & che siennel più acconcio luogo della pianta si-
ati, tagliati & gittati uia tutti gli altri d'intorno,
uai rampolli potranno esser tanti quanti piacerà
l'innestatore. percioche cotale arbore nutrirà a-
ndeuolmente ogni numero di rampolli. Ma il modo
ll'innestar che Palladio chiama impiastrare, si fa
me egli medesimo dice in questa maniera. Si segna
e dita intorno intorno a quella gemma de rami no
elli, netti, & abondeuoli, laqual mostra d'andare
nanzi, di maniera ch'ella sia situata nel mezzo del
gno, & poi se ne lieui sottilmente la corteccia con
no acutissimo coltello in tal modo che non si offenda
gemma. Si lieui parimente di quell'arbore nelqua
noi uolemo innestare, insieme con la gemma l'em-
iastro, di luogo però netto & abondante, & quiui
onuenientemente calcato intorno alla gemma si dee
rignere & accostar con legami senz'offesa del ger-
uglio, di maniera che quella gēma che s'appiastra,
iempia il luogo della prima gemma. E poi ugnila di
pra con loto, lasciādo tutta la gēma libera e aperta,

alla qual cosa giouerà molto se si porrà sopra la giu-
tura & la fenditura della corteccia, una stracciea
con cera, a difesa de nocimenti di fuori, & a riten-
mento del sugo nutritiuo e del calor uiuifico. S'egl-
rai dopo questo i rami di sopra dell'arbore, acciò c
la madre uolẽdo nutrire i propri figliuoli cioè i ram
non lasci perir l'altrui figliuolo datole per utile. Pa
sati poi uenti giorni o più, sciolti i legami, tu trou
rai la gemma del seme esterno, esser marauiglios
mente mutata nelle membra dell'altr'arboro. Et q
sto modo si dice che si puo far del mese di Giugno, a
gna che poco prima, & poco dopo s'appigli, pur che
prenda gemma conueneuole e buona. Il modo che u
garmente si chiama a bocciuolo, il quale è molto s
migliante al modo che di sopra si ha detto, si fa in q
sta maniera. Pongasi un bocciuol picciolo di grosse
za d'un dito & lungo, leuato da nuouo rampollo co
la gemma nel mezo, in nuouo rampollo d'una mede
sima grossezza spogliato della sua corteccia & fes
in tre o in quantro parti, & si calchi tanto (con dil
genza però) alla parte di sotto, che s'accosti meza
namente stretto al legno del tronco, & la cortecci
dell'anello del bocciuolo non si tagli. Et la gemm
posta sopra il luogo della gemma leuata si põga o nò
nondimeno senz'aiuto d'alcuna legatura o d'alcun
altra cosa s'appiglia & alligna, ma si dee leuar all'i
torno ogni altro rammuscello, acciochе non toglino i
nutrimento a quel ch'è innestato. Nondimeno da
rà grande aiuto al nesto, se prendendo la corteccia
taglierà

gliera di maniera che il bocciuolo che ui si mette, agguagli sottilmente alla corteccia che ui rimanne, & per questa cagione si dee porre una pezzuola & poi la creta sopra la giuntura & sopra tutto il bocciuolo, lasciando la gemma libera & scoperta, & acciochе la creta non caggia, si dee fasciar con una pezza di lino, & questo modo si fa del mese di Marzo quando la corteccia si diuide & parte dal legno, & del mese d'Aprile, & di Maggio, se i rampolli colti innanzi che germinino si serberanno, posti alquanto sotterra in luogo ombroso & freddo, acciochе sien pululino ne mettino. Si è similmente trouato nel mese di Giugno, & intorno alla fin di Luglio, ch'un picciol bocciuolo leuato con la gemma d'un tenero & nuouo rampollo & posto in un'altro tenero & nuouo rampollo della medesima grossezza, agguaglisi la gemma o nò, s'appiglia ottimamente senz'alcuno aiuto di legatura o d'altra cosa. Et cosi questo modo, come anco il prossimo detto di sopra che si chiama impiastrare, ha solamente luogo in quegli arbori ne quali il sugo è grasso nella corteccia come ne fichi, ne gli oliui, ne castagni & in simiglianti. Si puo anco senza tagliar il rãpollo che s'innesta leuare il bocciuolo, et porre in quel luogo il domestico della medesima grossezza e tagliato dall'una parte legarlo col filo, e apparecchiarlo come s'è detto di sopra, & quando parrà che sia appreso, tagliar di sopra al bocciuolo, percioche lasciandoui la cima, attrahe più fortemente il sugo al boc-

bocciuolo, che s'ella fosse tagliata. Et in questo mo
se ne possono formare molti della medesima spetie
di diuerse in un solo rampollo. Ma il modo che si
nella pertica dell'amedano o del salcio si fa cosi. F
risi le pertica o il bastoncello uerde di detti legni c
una triuella sottile & acuta, di maniera che tra l'
foro & l'altro rimanga lo spatio d'un mezzo piè,
messiui dentro i rampolli con la corteccia alquan
raschiata, si ponghino nella fossa a giacere co ran
polli uolti in sù, in tal modo però, ch'alquanto del
sommità della pertica del salcio, rimãga sopra la t
ra. Et passato l'anno, leuata quindi tutta la mater
& tagliata la pianta tra rampolli, la porrai con m
te delle sue radici nella fossa ordinata, alla quale p
auentura farà prò, se si tureranno bene all'intorno l
fessure loro & i fori con creta o con cera. Vn cert
huomo mi affermò già, che hauea prouato questo in
nestamento in palo di salcio uerde, forato solament
fino alla midolla, & disse che hauea messo i rampol
d'ugual grossezza rimossa la corteccia, fin ch'essi en
trauano nel foro, acciochè la corteccia del rampoll
s'agguagliassi alla corteccia del palo, & ch'egli haue
turato con la cera ogni fessura, & che hauea posto il
palo a giacere quattro dita sotterra in luogo acquido
so, di modo che del palo non apparue sopraterra altro
ch'i rampolli, & ch'ottimamente s'apprese & segato
il tronco tra rampolli, disse ch'egli hauea piantato cia
scuno per se, & ch'ottimamente s'appresero. Colu-
mella racconta un'altro modo d'innestare & dice.

Che

he l'arbore si dee forar con la triuella infino alla mi-
olla, e ch'il foro sia dentro leggiermente inchinato, et
attone prima ogni scheggia o rottura, ui si dee ficcar
rettamente la uite o il ramo misurato nella sua gros-
zza alla misura del foro, ilqual ramo sia sugoso e hu-
oroso, lasciando fuori una gemma o due & che poi
detto luogo si dee diligentemente coprire d'argilla
r di musco, & disse che anco le uiti si poteuano inne-
ar a questo modo nell'olmo. Et i due predetti mo-
i si possono acconciamente fare del mese di Marzo,
el principio d'Aprile, & nella fin di Febraio, quando
sugo uerde & nouello, dissoluto per lo caldo dell'ae-
, si muoue per la corteccia. Scriue parimente Var-
ne, che a suoi tempi fu ritrouato un'altro modo d'in-
estare ne gli arbori propinqui & era cosi. Si trapon-
a dall'arbore che si uuol che habbia il rampollo, un ra
icello in quell'arbore che si uuol annestare, & si fic-
hi nel suo ramo fesso, in quel luogo oue occorrerà assot
gliato con la falce quel che è di dentro dall'una parte
r dall'altra, di maniera che da quella parte che dee
tar disopra & riguardar il cielo, la corteccia sia ag-
uagliata con la corteccia. Et si procacci che la cima
i quel ramo che s'innesta sia diritta al cielo. L'anno
opo che sarà appigliato, si taglierà dall'arbore ond'e-
li prese il suo nascimento. Per le predette cose adun-
ue è manifesto, che auegna che l'innestar che si fa in
imiglianti piante sia megliore, nondimeno molte uol-
e anco s'apprende & alligna per lo piu nelle dissimi-
lianti, & fa marauiglie infinite, lequali si manifesta-

no a coloro che desiderano di farne la proua & chè essercitano in cotali cose.

Per quali dispositioni & in quali si tramuti pianta di saluatica in domestica. Cap. XXIIII.

PER *le cose che disopra si son terminate, noi sap piamo che le piante saluatiche sono spinose & scabbio se nella sostanza della corteccia, & di poche frondi e di molti frutti, & in quantità minori, & di sughi pi acuti & piu secchi. Et tutte queste cose non dubitia mo ch'auenghino alla pianta se non per cagion del su nutrimento. Et però la pianta si muta in tutte quest dispositioni per lo nutrimento del cultiuator del camp in dispositioni cõtrarie; perciochè la spinosità uiene pe lo humido nutrimental intenso, ilquale è costretto andare dalla midolla alla corteccia per la sua estensione Et questa si muta in domestica per l'abondanza dell humido, laqual non patisce ch'il caldo s'acuiscia, ma lo rompe, & non lascia ch'il terrestre si raguni, ma l'infonde & lo fa correr ne pori della pianta. Et simiglian temente l'abondanza dello humido medesimo in diuisione di maggior foglie, & questo anco fa, acciochè frutti delle domestiche sien maggiori. Et perche lo humor delle piante saluatiche è poco & sottile per lo pic ciolo nutrimento loro, sarà lo humore delle domestiche spesso & uiscoso, & penderà al flemmatico per la sua abondanza, & per lo mischiamento de letame che sarà*

dato loro. Et lo humor poco & sottile ageuolmen-
si sparge dal calore, & si diuide in molte parti, &
però i frutti de gli arbori saluatichi son molti in nu-
ro, & non son uerminosi, ma interi & saldi, &
gamente si mantengono su gli arbori, perciochè il
co & sottile humore non si corrompe cosi di leggie-
ne cosi ageuolmente chiude il poro della sua ue-
atione per loquale sugge dall'arbore. Et massi-
mente quando nel medesimo humido, il calore, si
ne in suo proprio subietto sia acuto. Ma lo hu-
r abondante spesso & uiscoso scorre per gran par-
in uno, & non è di cosi ageuole digestione, per-
he il suo calore è pigro & non acuto. Et però
suo rispetto i frutti si fanno grandi, ma non tanti
numero come si fanno per il calor poco, sottile, &
uto. Et il suo calor tepido & pigro lascia tosto chiu
re il suo poro per lo quale sugge dall'arboro, di ma-
era che molti di cosi fatti frutti caggiono innãzi che
n maturi & ageuolmente diuengono uerminosi. Et i
di de nesti massimamente son quella cosa, laqual
enda il sugo & digerisce nelle piante domestiche,
rcioch'essi ritengono lo humido nelle lor tortuosità
ne pori trauersati, fino a tanto che egli si maturi
peruenga a sapor soaue. Et cotale è il lor mu-
mento per l'innestamento de gli arbori domestichi.
a quelle piante che son della generation delle bia-
, & de camangiari, s'addomesticano solo per colti-
mento & per cibo, in quanto che le lor sostanze di-
ngon maggiori & piu morbide, et i lor sapori et hu-

mori diuēgon meno acuti per la cagion che disopra h biamo detto; percioche la sottigliezza della cortecc & la pianezza anchora ch'è nelle piante domestic senz'alcūn dubbio uiene per la bontà & per l'abona za del nutrimento.

De luoghi utili & non utili alla generati delle piante. Cap. XXV.

La pianta nella sua generatione ha bisogno di d cose. L'una delle quali è la materia di che si fa. L'alt è il luogo della sua generatione si come anco del pad. Et ueramēte che la salsedine impedisce la materia luogo, perciocbe disecca lo humore & lo humido rad cal delle piante. Il cui segno è questo, che le terre fa mischiate insieme o ueramente seminate di sale, si f no sterili. Et i luoghi coperti di perpetue neui, non consanno punto alla generatione delle piante, perc noi habbiamo per esperienza prouato che la neue è r motissima dal temparamento per lo freddo del ghiac cio, ilquale è mortificatiuo. Ma bisogna sapere, cl se alcun luogo in se temperato, sarà nel tempo del uer no coperto spesso di neue, quel tal luogo riceue abon danza dalla neue per tre ragioni. L'una delle qua è, che la forza della terra euaporando si riuolge spess & ritorna alla terra per la copritura della neue. La conda è che essendo la caldezza oppressa dalla neue, spirando a quella terra, le dà conueniente nutriment humido per la sua generatione, ilquale a poco a poc per uolta stellando, di continuo infonde dalle parti d

sopra

pra della terra, uigore al nascimento delle piante. La terza ragione è, perche la neue per la sua freddezza, con laqual circonda il luogo, contiene che il uigor e principij che generano la pianta non suapori, et con en la corteccia della terra, che non mandi dentro nel nteriora della terra i uapori generati, iquali adunasi su la corteccia, o nella superficie della terra, entrao nelle radici delle piante, & porgon loro nutrimen o, & fecondità, & fomentatione, & generatione i materia, laquale entra nel mescolamento delle pian e. Et si come noi dicemmo ch'il luogo perpetuo nel eddo per cagion della neuosità non è conueneuole al a generatione delle piante, cosi per lo modo medesimo ne luoghi salsi & secchi, non apparisce molto la generatione delle piante, per esser i luoghi rimoti dal temperamento: perciochè quegli cosi fatti luoghi che han no molta salsedine, sono anco di molta secchezza & per conseguente di molta freddura, perche il caldo complessionale non si fortifica, ne si ritiene se non nello humido temperato. Et se alcuna uolta in cosi fatti luoghi ui è altro caldo, è caldo ch'abbrucia & consuma, & cotal caldo non resta, ma suapora fuori adusto freddo, & mortifica quelle cose che forse doueuan nascere. Et il segnale di questa terra è, che si scema, & si rannicchia per la secchezza & per la freddura; perciochè si dilunga dal caldo & dallo humido, iquali rileuano & fanno crescere & alzare i luoghi, per laqual cosa la terra dolce ch'abonda in caldo dissoluente & in humido uaporante, spesse uolte si inalza in col-

li & in monti, & la terra di molta salsedine s'abbassa & s'incentra giù. Ma ne luoghi caldi, per la conuenientia della materia delle piante, & del luogo, nate, bene & acconciamente allignano. Perciochè in cotai luoghi l'acqua è dolce, sottile, & ben digesta, perche si attragge per il calor di quel luogo dal profondo della terra, & si digerisce bene dal calor terminante del luogo & etiandio si mescola bene, conciosia che la decottion dello humido, si cagiona dal caldo che non arrostisca & riarda molto. Et in cotai luoghi il calore abonda per due cagioni. L'una delle quali è il calor del luogo, che ritiene il calore. L'altra è il calor del Sole, ilquale per alcuna riuerberatione si multipica sopra quel luogo, & il calor del luogo è si com'instrumentale, ma'l calor del Sole è si come terminante, & formale, & quasi uiuificante, & però di continuo si forma lo humido nelle piante. Et l'aere anchora è mischiato allo humido di cotai luoghi, ilqual aiuta a questo, che l'humido spirando all'in sù esce fuori in figura di pianta. Ma i monti, perciochè di sotto son concaui & uaporosi, attraggon lo humore dalle loro concauità, & a far questo aiuta la molta caldezza de raggi delle stelle & del Sole, & la molta riuerberatione ch'è nella costiera del monte, & però in loro s'auaccia la decottion dello humido, & massimamente nel lato uolto al caldo del Sole, cioè intorno al merriggio, per laqual cosa molte piante, et ben ricotte allignano ne monti, & spetialmente delle neui: perciochè lo humido attratto alla corteccia o superficie del monte,

per

er la figura della china scorre continouamente, &
erò il uino che riman disopra si cuoce ottimamente,
erciochè è uinto meglio dal caldo quando non è trop-
),ne al tutto si secca,perciochè continouamente si tra
e fuori dalla concauità del monte & si nutrica et mā
ene dalle pioue & dalle rugiade, & questa è la ca-
ione, perche nell'alte costiere de monti, crescono i ui-
i odoriferi,& le piante aromatice, & sono alquanto
iu secche. Ma a piè de detti monti, le piante & i uini
n piu humidi et meno digesti, et le piante piu spes-
, et piu grosse per lo molto humido che discende con
nouamēte a cotai luoghi dalla scesa de mōti. Son non
imeno alcuni luoghi, che in piano o in mōte che sieno,
no di perpetua sterilità, e qsti si dicono heremi, e sono
renosi et salsi, et in cotali terreni uince la salsuggine, e
t secchezza. E tra le arene di qsti cotai luoghi sono ra
ità, pche le parti dell'arene sono tra loro cōposte cōti
ue, e nō cōtinoue. Et la piāta nō si puo generar dal ua
or continuo, ilqual si sparge p lo circuito del luogo, da
olte parti cōtinue del luogo dalla uirtù del Sole eua
orāte. In cotai luoghi adunque, o al tutto nō ui nasce
iāta, o se ui nasce è di debole et di rara essēza, si come
la sassifraga, et certe altre picciole gramigne, pciochè
on accostandosi le parti del luogo insieme per l'adu-
tione, o riardimento, è impossibile che le parti del uapo
e di solida essenza, sieno accostāti insieme, per laqual
osa spira tra l'arene per diuerse parti, et non si forma
n pianta. Oltre a ciò il loto nobile, ilquale è libe-
o, et netto dalla grossa terrestrità per rispetto della

sua uentosità, produce tosto la pianta untuosa da ma giare. Ma la pianta che nasce sopra le due pietre pe difetto & mācamento di humore, a pena che ella s'a pigli & cresca con lunghezza di tempo. Ma la pian ta che cresce & rimane, ha bisogno di terra, d'acqua & d'aere, & la pianta che nasce nella durezza de la pietra, rare uolte ha queste cose. Si ha parimen te un'altra consideration alla pianta, laqual nasc per il luogo della pianta, percioche se la pianta sar in luogo che sia presso al Sole, cioè nel dritto riguar do, & aspetto del Sole uerso l'Oriente, et il Meriggio nasce & cresce, percioche il caldo del Sole che stà dri to sopressa & lungamente ui rimane, muoue piu con ueneuolmente, & piu fortemente il suo humido, & quando la pianta sarà all'Aquilone, & all'Occident si che il Sole tosto declini, la sua generatione sarà piu tarda, & il suo nutrimento discrescerà. Et questo auie ne in due modi, o naturalmente, o per accidente, quan do alcun luogo per la cagion de monti, o d'altro, riceu proprietà dall'Oriente, o dall'Occidente. Similmēte, s nel luogo della piāta sarà acqua fredda grossa, che rin chiuda in se aere o uapor aereo, laqual per la sua fred- dura & spessezza non lasci salire, o euaporare, cotal luogo nō lascia nutrir le piante in gran nutrimento. Et in quel modo medesimo la secchezza ritenuta in alcun luogo, impedisce il crescimento delle piante per lo mancamento dello humido nutritiuo, perch'allora il caldo natural si spande all'estremità del luogo, & opera in quella ardendo & turando i pori delle uie, si

come

me anco si turano nell'adusto terrestre. Et allora acqua che nutrisce etiandio ch'ella ui fosse presente, on harebbe i meati, & le uie per le quali euaporas- nel nutrimento della pianta, Et la pianta rima- bbe abbandonata dal nutrimento, & però non cre- e in gran quantità.

Della terra, & della cognitione dell'abon- danza & sterilità sua. Cap. XXVI.

LA Terra è uno de gli Elementi delle cose gene- ate, il cui natural luogo è nel mezo di tutto l'uniuer- o, nel qual luogo naturalmente si posa & stà ferma, & naturalmente si muoue a esso luogo quando ella ne osse rimossa. Et è fredda & secca naturalmente, ma per accidente riceue nutrimento per le cose di fuori. Il suo esser nelle cose generate dà aiuto a ritenere & far star fermo, & a far le figure e le forme. Ma nel- le terre (secondo che dice Palladio) si dee ricercar la fecondità, & l'abondanza a questo modo, che la zolla non sia ne bianca, ne nuda, & che non sia sab- bion magro senza mischiamento di terreno, & che non sia creta sola, ne le arene asciutte, ne ghiara ste- rile, ne petrosa magrezza d'arenosa poluere, ne sal- sa, o amara, ne terra uliginosa, ne tutta arenosa & sterile, ne ualle troppo ombrosa & squallida. Ma la zolla sia putrida & quasi nera, & sofficiente a co- prirsi con lo intrigamento della sua istessa gramigna, o uero sia di color misto, la quale se sia rara ma gras- sa, & che s'attacchi al suolo cretoso, quelle cose ch'el-

la produrrà, non saranno scabrose, ne ritorte, ne bisognose di sugo naturale. Ma perche altra terra si conuiene a formenti, & altra è piu amica delle uigne, si dee sapere che quella è utile a seminarui grano, la qual naturalmente & per se medesima produce, l'ebolo, il giunco, la gramigna grassa, il trifoglio, il calamo, i roui grassi, le prugne saluatiche, le lappole, il farfero, la cicuta, la malua, & tutte le altre herbe di tal maniera, lequali per la grassezza & ampiezza delle lor foglie, dimostrano il terreno abondeuole & allegro. E il color della terra non si cerchi molto sollecitamente, ma la grassezza et la dolcezza. La terra grassa tu la conoscerai a questo modo. Bagnerai la zolla con un poco d'acqua dolce et rimenala alquanto, et se sarà uiscosa et appiccaticcia, è manifesto ch'ella è grassa. Parimente se la terra cauata della fossa & rimessaui dentro, soprauanzarà, sarà grassa, ma se mancherà sarà magra & sottile, & se ritornata in campo s'agguaglierà fia mezana. La dolcezza si conosce, se prendendo una zolla di quella parte del campo che piu ti dispiace, parendoti che tutto il campo sia di quella qualità, & messala in un uaso di terra pien d'acqua dolce a bagnare, l'assaggerai con la lingua. Conoscerai anco per questi segni medesimi quella ch'è buona alle uigne, cioè se sarà di corpo alquanto raro & risoluto, & se gli arboscelli ch'ella produce sien netti, dolci, uerdi, grandi, et fecondi, si come il pero saluatico, le prugne, i roui, & tutti gli altri di questa maniera, & che non sien ritorti, ne deboli, ne languidi per magrezza.

rezza. Et queste cose che hauemo dette generalmen- : della terra conueneuole alle uigne, bastino, percio- ie se ne tratterà piu pienamente nel libro delle ui- ne. Ma conciosia che molte sien le generationi del- terre, percioche qual'è grassa, ò magra, quale è spes- o rara, qual'è secca o humida, qual'è pietrosa o sen- a pietre, quale è montuosa, & quale è piana, & di ueste le piu son uitiose, nondimeno per la differenza e semi e delle piante spesse uolte necessarie, si dee mas mamente scieglier il campo grasso, & risoluto, in qua inque parte si sia situato, percioche cotal campo chie e poca fatica, e rende gran frutto. Et dopo questo in ontà è il campo spesso & grasso, ilquale auegna che ran fatica richiegga, nondimeno risponde bene. Ma uella è pessima generation di terra, la quale è spessa & secca insiememente, magra & fredda, e cotal cam o si dee come cosa pestilente fuggire. Ma conciosia osa ch'i campi sien deputati a uarie utilità, recita 'arrone che Catone diuise i campi in noue generatio- i, & ch'egli scrisse l'utilità di ciascun grado. Et dice h'il miglior campo è quello doue le uigne posson frut- ificare & render molto & buon uino. Secondaria- nente è quello oue possa esser horto adacquato & ba- gnato. Il terzo è quello doue sieno salceti. Il quar- o oue sia oliueto. Il quinto oue sia prato. Il sesto oue ia campo da grano. Il settimo oue sien selue da taglia- re. L'ottauo doue sieno arbusti. Il nono doue sia selua li ghiande. Ma altri sono che dicono che il primo in bontà è quello doue sono buoni prati, percioche nulla

poca ſpeſa richieggono. Il contrario è nelle uigne, perciochè ſpeſſe uolte diuorano il frutto con la ſpeſa.

Del ſito che ſi conuiene a campi per ragion della loro abondanza. Cap. XXVII.

IL Sito delle terre (ſecondo che ſcriue Palladio) non ſia coſi piano che faccia ſtagno, ne coſi dirupato che rouini giù, ne coſi ſotterrato che egli ſia abbaſſo nel fondo della ualle, ne coſi alto ch'egli ſenta le tempeſte & i troppo gran caldi. Ma di tutti queſti ſiti, ſi dee ricercar l'utile, & l'ugual mezo, cioè che'l campo ſia aperto ſottraggendo molto humore dalla china della ualle, o in colle dolcemente diſteſo & inchinato da lati, o in ualle poſta con certa moderatione & chiarezza d'aere, o in monte difeſo dalla contrapoſition dell'altezza d'un'altro monte & libero per alcuno aiuto da uenti moleſti, o che ſia alto & aſpro, ma boſcoſo & herboſo. Oltre a ciò la poſta de campi che ſono da eleggere ſia cotale, che nelle prouincie fredde il campo ſia oppoſto all'Oriente, o al Meriggio, perciochè per oppoſition d'alcuna gran montagna, aperto, & diſchiuſo da queſte due parti, non diuenga rigido per freddura. Ma nelle prouincie calde, ſi dee piu toſto deſiderar quella parte del Settentrione, la qual riſponda con ugual bontà, alla utilità, al diletto, e alla ſanità. Appreſſo queſto, dice Varrone che ſi debbon conſiderar quattro coſe fuor del terreno, per lequali la poſſeſſione piu & meno è

no è utile. La prima è se la regione prossimana è infesta, perche benche il luogo sia abondeuole, nondimeno diuiene inutile per i ladronezzi e i furti. La seconda è da considerare, se nella prossimana regione sono huomini che comprino quelle cose che son da uendere nel podere, o che non uendino caro quelle che sono oportune al terreno, percioche la possessione è per questo di maggior frutto. La terza si dee attendere, se il luogo sarà troppo da lungi, percioche le cose a esso necessarie, ui si porteranno malageuolmente, & per tanto è da giudicarsi di men frutto. La quarta che rende il podere piu fruttuoso, sono gli andamenti & le uie, per le quali i carri o le naui possono portar uia & addurre le cose necessarie. Riferisce anco, che si dee attendere in che modo il uicino habbia il suo campo inarborato, perche s'egli harà ne suoi confini querceto, tu non potrai seminar presso a quella selua, o porre l'uliuo, percioche è tanto per natura contrario, che non solamente gli arbori fruttificano meno, ma si schifano & rifuggono dentro al podere & si ripiegano, & nel confine fanno sterile la uite & il terreno.

De guernimenti, ouero delle chiusure delle uigne, de gli horti, & de campi. Cap. XXVIII.

I GVERNIMENTI *Delle uigne, de gli horti, & de campi, si fanno in molte maniere, percioche alcuni sono che gli cingono di fossati, alcuni di*

siepi fatte di uimini, & di pali, & certi altri gli cingono di piante di pruni, & d'altri arbori. I guernimenti, & le chiusure delle fosse, difendono molto dall'entramento de gli huomini, & da gli animali uoraci, & dall'ingiuria delle uicine acque che scorrono a luoghi che si difendono, & massimamente se cotali acque hanno le ripe alte come se fossero argini sofficienti. Fanno anco molto pro cotai guernimenti, a campi & alle uigne troppo humide & acquidose, accioche ad esse non discorra il superfluo humor acquidoso ch'ammazza le piante & che le conuerte in loglio, & in auena, & impedisce la compiuta digestione dello humore, che nutrisce l'uue. E questi fossati si debbono far grandi, o piccioli secondo ch'i luoghi son piu o meno acquidosi, & secondo che piu o meno temono il nocimento de gli huomini & de gli animali che ui uogliono entrare. Si fanno ottimamente per tutto il tempo della State, se l'acqua di sotterra, o quella ch'è raccolta ne fossati, non impedisce, ne quai luoghi son da far del mese d'Agosto, di Settembre, & d'Ottobre, però ch'in tai mesi l'acqua delle fosse, & massimamente della crosta della terra è consumata. Ma come si faccino i fossati nuoui è noto a ogniuno, perciochè da ciascuna parte dell'ampiezza si tira un filo o un spago, & si segna, & poi si cauano con le uanghe nella creta, & con gli azzironi nel sabbione, & la terra trita che riman di fuori si getta con i badili, & le ripe si puliscono con le zappe, con le uanghe, o con gli azzironi. Ma i fossati uecchi

hi si riparano, & si racconciano in questo modo, cioè
he si stirpino co ronconi principalmente tutte quelle
ose che impediscono i cauatori, & poi si rada il fon-
lo con le marre, & si gitti fuori alla uia la terra ra-
a con le herbe. Et poi con le marre s'agguaglino &
i formino le ripe secondo che elle debbono stare, &
i caui poi liberamente il fossato a dentro, secondo che
iu piacerà al cauatore. Tuttauia è da notare, che
ella terra cretosa non si deon far le ripe molto pen-
lenti, ma poco, percioche dopo il uerno gelato, ap-
ressandosi il caldo della Primauera, si dissoluereb-
ono & cascherebbono, ma le ripe nella terra petro-
a o soluta, non rouinano cosi ageuolmente. I guar-
imenti di siepi che si fanno di pali, e di uimini, han-
o spetialmente luogo, oue è grande abondanza della
or materia, & doue la moltitudine de gli arbori de
runi impedisce la piantatione, & il suo crescrimen-
o; i quali guernimenti come si faccino è manifesto,
he ficcati i pali acuti lontani l'un dall'altro un mezo
iede o poco piu, si tessono di sopra di uimini, & di spi-
i, & con poco piu pali, & uimini. Ma saranno piu
eboli se fitti i pali, due o tre piedi lontani l'un dall'al-
ro ui si legheranno tre o quattro pertiche per trauer-
o egualmente l'una dall'altra distanti, & poi ui si tes
ino di sopra uimini per diritto. Ma i guernimenti o le
hiusure che si fanno di piante di pruni, & d'arbori, si
accino a questo modo, cioè che nel luogo della chiusu-
a si faccia un solco un piede a dentro, e altrettanto lar
o, nel quale si ponghino le piante diradicate altrōde

lungi l'una dall'altra un palmo o due, & con la terra che si leuerà quindi ottimamente trita si cuoprino le radici, & poi douendosi far il fossato, si cau in quel luogo medesimo, & la terra s'ammonti sopra le dette pianticelle, & quando sarà tutta leuata in alto si potrà fare un'altro solco, a chi uorrà, & si faccia di nuouo un'altro piantamento come s'è detto. Si potranno anco fare molti altri piantament quando altrui piacesse a maggior custodia, secondo i modo narrato nel primo libro, quando si disse de Cortili. Nondimeno si dee notare, che la doue la chiusura è molto necessaria, si debbono por le piante di spini, ma doue non è tanta necessità, & che ui sia pouertà di legname per abbruciare, si possono acconciamente far le piantate & spetialmente quelle di sopra di piante d'olmi, di pruni, di sicomori, & di simiglianti. Le quali tutte piantate, il terzo anno, quando saranno cresciute si rimondino, & ripieghino, acciochè diuentino forti & spesse, & si rimettino ne luoghi oue fussero perdute. Et poi che saranno cresciute folte, & spesse, si acconcino intrigate, & si leghino oue sarà bisogno, & non uicino alla terra, ma un piè sopra essa. Si taglino del mese di Ottobre, & di Nouembre, & meglio di Febraio & di Marzo fino che le gemme cominciano a ingrossare. Et a questo modo i luoghi saranno sempre chiusi, & la siepe pululando diuenterà spessa, nella sommità, nel mezo, & nella radice. E di quelle che son piantate nella schiera di sopra, se ne potranno lasciar alcune lun-

gi l'una

l'una dall'altra per qualche piede senza tagliare, acioche fruttifichino, o che si serbino per far fuoco, che si assegnino per fabricare. Si deono anco por le piante nella schiera di sotto di spine, o d'arbori, o di pruni, o di rose saluatiche, & di simiglianti, che abbino le spine acute. Ma quegli arbori che si debbono porre nella parte di sopra, siano prugne domestiche, le quali difendono con le loro spine, & chiudono il luogo con la loro spessa pululatione, & il terzo, il quarto anno sono buone a far fuoco, & rendono molto frutto. O ueramente siano piante d'olmi, di salci, di pioppi, o di nocciuoli, & cotogni, o di megrani nell'aere caldo & temperato, o di simiglianti arbori, & massimamente di quegli che pululano dal la radice ageuolmente. Nondimeno si dee notare, che se la terra sarà in tanto fredda & dura, che le pianticelle s'appiglino in essa malageuolmente, ui si pongbino solamente le piante de meli cotogni con le radici, o senza, percioch'esse non schifano cosi fatta terra. Ma s'egli è campo, l'olmo sarà piu utile di tutte l'altre piante, percioche sostiene la siepe, & la uite, & amministra diletteuoli frondi alle capre, e a buoi, & fa delle mazze per le siepi, per il fuoco, & per il forno, & è ottimo in molti lauori. Ma se in quelle parti ui hauesse mancamento di piante, ui si portino altronde con le radici coperte & ottimamente apparecchiate, acciochesi difendino dal caldo, & dal uento, & che si ricoglino i frutti nel tempo che si maturano, & i semi si secchino al Sole. Et semina-

te, o piantate nel ſemenzaio del meſe di Gennaio, di Febraio ſi nutriſchino, accioche nel ſeguente ann, nel terzo, ſi habbia ageuolmente copia di loro. Non dimeno Palladio comanda, che ſi coglino i ſemi d rouo, & della ſpina maturi, il qual rouo ſi chian canitro, & che poi ſi meſcolino le ſtrambe con la fa rina dell'orobo macerata nell'acqua in cotal maniera che i ſemi riceuuti tra le ſtrambe ſi conſeruino fino principij del tempo della Primauera. Et allora quel luogo oue ſi dee far la ſiepe, ſi faccino due ſolch lontani l'un dall'altro tre piedi, & d'altezza di u piede e mezo, & in ciaſcuno di queſti ſolchi, ſi ſotter rino le funi, o le ſtrambe co ſemi in terra dolce. Et co in trenta dì eſcono fuori le ſpine, le quali coſi tener hanno biſogno d'aiuti, tra i quali laſciando uoti g ſpatij che ſon tra l'uno e l'altro ſi uadino a congiugne re inſieme.

Della difeſa, & del riparo contra all'empi to de fiumi. Cap. XXIX.

FIVMI *Speſſe uolte col loro empito cauano & foſſano le ripe delle poſſeſſioni, & le fan rouinare. E alcuna uolta per lo loro creſcimento & abbaſſamen to, inondano & cuoprono la corteccia o la ſuperfici delle terre de luoghi uicini. Et doue i fiumi con la lo rabbia fanno rotture, ſi faccino un poco piu sù i pen nelli, forti ſecondo l'empito del fiume, o uero che u s'attuffino ceſte con grandiſſimi corni di legno pe ciaſcun capo fatte in guiſa di graticcio, & teſſute d*

uimini,

mini, & piene di pietre, le quali ceste si chiamano ergulli. Ma doue l'abondanza dell'acqua cuopre la rra & ammazza le biade, si faccino forti argini et grandi, accioche con la lor potenza, resistino all'ingiuria dell'acqua. Et se l'argine in alcuna sua parte diventasse debole, innanzi ch'egli manchi, se ne faccia uno altro conuenevole & buono dopo quello, et fatto debole si tagli in certi luoghi, accioche, i carri, le bestie, & gli huomini sien costretti a scalpitare, & andar sù per l'argine fatto di nuouo.

IL FINE DEL SECONDO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO TERZO.

SI E' GENERALMENTE *trattato di ſopra nel ſecondo libro del coltiuamento de campi. Ora in queſto Terzo libro dirò ſingularmente del cultiuamento & dell'utilità di ciaſcun ſeme & frutto che ſi ſemina in eſſi campi, & che in eſſi ſi raccoglie, ſecondo l'ordine dell'alfabeto. Et prima dirò dell'Aia, & de Granai, i quali ſon comuni, utili, & neceſſarij a ciaſcun ſeme.*

Dell'Aia. Cap. I.

L'AIA *non debbe eſſer di lungi dalla uilla, perche ſia*

ne sia piu ageuole a portarui, & acciochе non si te-
ma della fraude del padrone, o del procuratore per la
sospetta uicinità del luogo. Sia (come dice Palladio)
salleggiata di selce, o tagliata nel sasso del monte, o
uero che sotto il tempo del battere il grano, si rassodi
il terreno col calpestar dell'ugnia delle pecore & con
acqua mischiata. Presso all'Aia sia un luogo, alto,
piano, & netto, nel quale si ponga il grano a raf-
freddarsi, & poi si porti ne granai, la qual cosa gio-
uerà molto a farlo piu lungamente durare. Faccia-
uisi un tetto, o ueramente si habbiano delle stuoie,
& simiglianti, acciochе nel tempo delle subite pio-
ue la biada monda & meza trita, si possa o portare,
o coprire. Sia adunque l'Aia in luogo alto, & aper-
ta da ogni lato, nondimeno sia di lungi da gli horti,
dalle uigne, & da giardini. Percioche si come alle
piante picciole & tenere gioua il letame & la paglia,
cosi queste posandosi sopra le frondi le corrompono,
& le forano.

De Granai. Cap. II.

IL SITO De Granai debbe esser nella piu al-
ta parte della casa, & di lungi da ogni odore, da ogni
letame, & dalla stalla, in luogo freddo, uentoso, &
secco. Ma fatti i Granai (come dice Palladio) si
debbono imbrattar le mura di morchia mischiata con
loto, al qual s'aggiunghino foglie d'oliuastro o d'oliua
in cambio di paglia, le quali quando saranno secche,

ui si ripongbino i formenti. Questa cosa è molto nemica a gorgoglioni, a topi & a tutti gli altri animali nocui. Alcuni altri mescolano tra il grano foglie di coriandoli per conseruarlo assai, & questo lo dice Palladio. Nondimeno non è cosa piu utile a grani che si uogliono conseruar lungamente, che cauandoli del Granaio rinfrescarli per alquanti giorni in qualche luogo alto quiui uicino, & poi ritornarli nel granaio. Columella comanda ch'il grano non si rimeni, perciocbe tanto piu ui si rimescolano gli animali nociui che l'offendono, che se non si muoue, si fermano nella sommità di sopra, & non passano piu giù ch'un palmo, & questo corrotto, quasi come un cuoio, dureranno non offesi dall'intignato. Si dee anco guardare ch'il pauimento, sopra il qual si pongono i grani non sia humido, o raro, ma saldo & ben piano, acciocbe i topi non ui possino fare stanza. Et sopra tutto diligentemente è d'attendere, ch'il luogo non sia ne troppo freddo, ne troppo caldo, perciocbe l'eccesso dell'uno & dell'altro, corrompe & perde la lor uirtù naturale. Alcuni altri fanno pozzi, & pongono paglia dalle latora & cosi di sotto, & hanno cura che lo humore, o l'aere non lo tocchino se non quando bisogna per usare. Perciocbe quiui doue non è spiraglio non appariscono i gorgoglioni. Et cosi il grano a quel modo nascoso dura cinquanta anni. Ma il miglio ne basta piu di cento, come scriue Varrone.

Dell'Auena. Cap. III.

L'AVENA è di due maniere ſaluatica & domeſtica, la ſaluatica naſce tra il formento, allora ch'il granello ſeminato ſi conuerte in Auena per la troppa morbidezza & intemperanza della terra, la qual ſi conoſce in herba differente dal grano, percioche ha le foglie piu larghe, piu uerdi, & piu peloſe, & il ſuo granello è nero, & peloſo, & ſi matura & cade innanzi ch'il grano ſia maturo, L'Auena domeſtica è bianca & non peloſa, & ſi ſemina quando il grano è a quel medeſimo modo, ma meglio nel meſe di Gennaio, di Febraio, e di Marzo, & fa anco bene nella terra magra, & cerca una medeſima aria, & deſidera una ſimigliante terra. Nondimeno Alberto dice, ch'ella uuol terra ſecca, & che poco innanzi al ricolto del grano, ſi matura & ſi coglie. Et tanto la herba dell'una & dell'altra Auena, quanto il ſeme, è buon paſto per i caualli, per i buoi, per gli aſini, & per i muli. Ma ne l'una ne l'altra s'uſa per cibo de gli huomini, ſe non foſſe qualche uolta per neceſſità. Ha uirtù di leuare ogni durezza & ogni humore, & di nettar la faccia da ogni immonditia come dice Plateario.

De Ceci. Cap. IIII.

IL Cece è noto, & ne ſon di diuerſe ragioni; percioche alcuno è bianco, alcuno ſanguigno, & di queſti alcuno è groſſo, alcuno picciolo, alcuno è roſſo, et alcuno nero. De quali, il ſanguigno ſolamente ha la cortec-

cia rugosa, & è il miglior di tutti. Gli altri hanno l
buccie pulite. Nasce nell'aere temperato & humido
& desidera terra grassissima et ben lauorata, & noi
schifa anco la creta & fa la terra assai magra. Si semi-
na del mese di Febraio ne luoghi caldi, ne temperati d
Marzo, ma ne freddi del mese d' Aprile. E accioche na
schino piu tosto, giouerà loro se si semineranno molli, et
massimamente nell'acqua del letame, quando si semi-
na tardi. Si pianta ottimamente intorno a solchi dello
horto, & quando è maturo si ricoglie, rimanendo le
herbe. A una bubulca di terra, basta una meza cor-
ba. Si sarchia, & si monda dalle herbe come le fa-
ue, ma la nebbia gli offende molto, & il mole lume
gli fa ageuolmente perire. Si coglie quando il granel-
lo è secco, & quando la Luna è scema. Il Cece bian-
co (secondo che dice Isac) è caldo nel primo grado,
& humido mezanamente. Ma il rosso è piu caldo,
& meno humido. Ma Auicenna dice, che l'uno &
l'altro è secco nel primo grado, & ch'il nero è piu for-
te. Il Cece è di molto nutrimento, & inhumidisce
il uentre, ma genera enfiamento & uentosità. Et
però accresce la sperma, & fa gran uoglia d'usar con
la femina; perciocb'egli ha in se tre cose apparte-
nenti al coito, cioè caldo, nutrimento, & enfiagio-
ne. Et però si conuiene molto a gli stalloni, quando
son costretti a coprir molte caualle. Ipocrate dice che
il Cece ha due potenze, le quali egli perde quando
si cuoce, & restano nell'acqua doue si cuoce, una
delle quali è di dolcezza, l'altra di salsuggine, con la

sua

dolcezza genera buon nutrimento, accresce il lat- & inhumidisce il uentre. Con la sua salsuggine dis- gli humori grossi & gli menoma. Prouoca l'ori- & i mestrui, & uale a gli Iterici, a gli hidropici, alla prurigine di tutto il corpo. Et se lo huomo si nel suo brodo, mondifica l'impetigine & la serpi- e. Oltre a ciò il Cece (secondo Galeno) caua i lom- i del corpo, & uale all'opilation della milza, del fe- o, & al fiele, & rompe le pietre nelle reni, & nel- uessica, ma nuoce alle ferite della uessica & delle re Il Cece nero è piu diuretico & apritiuo, & però piu in aprir le opilationi della milza & del fega- & nel romper delle pietre, & nel cauare i uermi- & spetialmente se si cuoce con l'appio & si bea il brodo. Ma il bianco è migliore per accrescere il tte & lo sperma. Auicenna dice ch'il Cece chiarifi- la uoce, & nutrisce il polmone meglio di tutte l'al- cose, & però si fanno mangiari di farina di Ceci. Et ogna ch'il Cece si mangi comodamente non nel prin io del cibo ne nel fine, ma nel mezzo, & accresce andemente il coito, & la sua infusione, fa molto riz r la uerga quando si bee a digiuno.

Della Cicerchia. Cap. V.

LA Cicerchia è nota, & desidera aere humido & rra grassa & cretosa. Si puo seminar in terra soda co e la faua, & poi ararla e solcarla di Gennaio, di Fe- aio, & nel principio di Marzo si semina, et una mez corba basta a una bubulca. E' buon cibo per gli ani-

mali, & gli huomini l'usano lessa & ne fanno torte, pane con altre generationi di biade per la pouera fa glia, & per coloro che duron fatica.

Della Canapa. Cap. VI.

LA *Canapa è della natura del lino, & però desidera aere & terra simigliante, ma bisogna ch'ella sia tante uolte arata. Nondimeno chi uuol hauer Canapa per le funi, la dee seminare in luoghi grassissimi, ne quali uerrà grandemente lunga e grossa con molta stoppa per la grossezza della sua corteccia. Et quanto più si seminerà rara, tanto piu sarà ramoruta. Ma coloro che ne uogliono far panni, cioè sacchi, lenzuola, & camiscie, la seminino in luoghi mezanamente grassi e soluti, alquanto spessa, ne quai luoghi uerrà senza rami quasi come un gran lino, & cotale sarà conueneuole per le predette opere. Et sarà anco necessaria a pescatori per le lor reti; perciochè la Canapa si difende meglio nell'acqua ch'il lino, & similmente le reti fatte di Canapa. Si semina del mese d'Aprile & nel fin di Marzo, & si sarchia & si netta dalle herbe con le mani. Si ricoglie quando i semi suoi son maturi cioè i maschi, e legata in fastella si ripongono in qualche luogo due fastella per uolta insieme, si ch'il seme dell'uno sia sopra il seme dell'altro, & la radice dall'altra parte, & le uette del seme si cuoprono con herba o cō qualunque altro strame sopra ilquale si ponghi o pietra o terra acciò ch'i semi si compino di maturare. Et poi che saranno stati cosi per sei o per otto dì, se ne leua lo*

strame

me & le pietre, si pongono sotto, o presso al seme
zuola, & si scuote il seme ilqual cade ageuolmen-
e. Ma la Canapa femina che non ha seme, si rico-
tutta, quando imbianca, per dieci dì innanzi ch'il
schio, & poi si macera tutto insieme nell'acqua &
i lascia stare fino a tanto che la stoppa si possa spar
dal lino, & pestare esso lino putrefatto, & massi-
mēte quel ch'è in lui di sottile. Ma in quel ch'è mol
grosso & lungo quasi come una pertica, si puo dipe
la stoppa dal legno, laqual se ne cauerà ageuolmen
poi che sarà macerato, e scosso nell'acqua lauando-
& finalmente seccato. Et nota che del medesimo
ie della Canapa nasce la Canapa ramosa che produ-
infiniti semi & l'altra non ramosa che non fa semi.
uo seme è ottimo per gli uccelli, & uolentieri lo bec
io & pigliano per esca.

Del Formento. Cap. VII.

IL Formento è grano, che dà conueneuol nu-
mento a gli huomini piu che tutti gli altri semi, per
similitudine della sua complessione. Et le sue diuersi
sono aßai, percioche alcuno è nuouo cioè d'uno an-
o di meno, & questo massimamente dà buon nu-
mento, & cotale si dee seminare. Et alcuno è di
ggiore età, & questo è di nutrimento men lodeuo-
& non è buono a seminare, percioche nasce debole
raro. Et alcun grano è mezanamente lungo, bian-
, o rosso con la corteccia sottile. & di dentro con la fa
ia bianca, & questo è ottimo. Ma quel ch'è grosso,

rotondo, rosso, o bianco o risplendente è men buono Et la pasta che se ne fà, non è cosi tegnente, & il s pane non ricresce in alto. Ma quello che si fà del pi maio è molto tegnente, & il suo pane cresce molto, n ricolto dal campo, rispõde meno alla misura ch'il gro so. Et il grano che nasce nella terra grassa, è piu gra so & piu graue a peso, & nutrica piu, ma quello c nasce nella terra magra fà il contrario. Et quel che n sce in paese o in terra calda è piu caldo, & quel che n sce nella fredda è piu freddo, & quel che nella secca piu secco, & quel che nasce nel paese, o nella terra hu mida, è piu humido. Et ne è alcuno che non ha spigh nelle reste, con tutto che faccia spighe picciole o corte & quantunque egli tema la nebbia & il mollume pi ch'il uiscoso, come dicono alcuni, nondimeno pulula da le radici, & raddopia il numero delle spighe. Ma grosso & che habbia massimamente le spighe rosse, co tutto che le produca piu grosse & molto granose, non dimeno poco pulula, & si truoua che ha le spighe pi rare. Nasce in ogni paese habitabile; quãtunque pi nobile & piu abondante nasca ne paesi temperati, si co me nel terzo, nel quarto & nel quinto Clima. Deside ra la terra grassa, o mezanamente grassa & di sapor dolce. Ama la creta, & nella mezanamente solu ta fa bene, ma schifa la troppo soluta, o il nudo sab bione, si rallegra nel campo aperto, & si offende ne luoghi ombrosi. Digenera ne luoghi humidi & ac quidosi, & si conuerte in loglio et in auena. Il Formen to che si ricoglie ne colli è piu forte di granello, ma nõ

risponde

ꝛonde alla miſura. Si ſemina ne luoghi freddi &
noſi nel fine d'Agoſto & tutto il Settembre. Ne
mperati nel fin di Settembre e tutto il meſe di Otto-
. Ne caldi nel fin d'Ottobre, & tutto il meſe di
ouembre. Ne quai tutti luoghi prima ſi ſeminino
terre ſottili, acciochè le radici del Formento ſemina
s'appiglino innanzi che uenga il uerno. Nell'ulti-
ſi ſeminino le graſſe, lequali ſe ſi ſeminano innan-
tempo, luſſuriando moltiplicano in diuerſe ragion di
rbe ch'ammazzano i Formenti. A un iugero o a
a bubulca baſta una corba di ſeme. Ma ſe nel pre-
to tempo la terra ſarà troppo ſecca, i ſemi ſparſi ſi
beranno meglio ne campi che ne granai. Ma ſe foſ-
troppo molle per il gielo del ſeguente uerno, ſi cor-
gerà, ſe ſi potrà ſcolar l'acqua fuor del campo, ac-
che non eſtingua il germe. Ma ſe la terra ſarà tem
rata, il grano eſce fuor della terra in otto dì o poco
. Il campo da grano campeſtre ſi cultiua in que-
modo. Lauoratolo diligentemente, ſecondo la dot-
na ne generali inſegnata, & ſeminatolo, s'ari un'al-
uolta, & ſi ricuopra tutto il ſeme con le marre, ſi
mpino le zolle, e ſi nettino i ſolchi tanto i diritti mi-
ri, quanto anco i maggiori che ſon per trauerſo, fat
nelle baſſe parti de campi, per iquali l'acque pioua-
, liberamente ſi deriuino ſenza impedimento a foſſa
lequali, ſe quando il grano è in latte & comincia a
rminare, reſtaſſero ne campi, ſpegnerebbono il ſe-
e. Ma nel meſe di Gennaio dopo il gielo, & di Fe-
aio & di Marzo, poi ch'il Formento è di quattro

foglie, si mondi col sarchiello & con le marri da tu-
le herbe bastarde, ne luoghi herbosi piu tosto, e ne
herbosi piu tardi. Ma nel mese di Maggio i grani
si hanno a toccar per modo ueruno, perciochè fiorisc
no in otto dì, & poi posto giù il fiore, indi a quaran
dì si fanno grandi infino al uenimento della lor mat
rità. Il medesimo dice Palladio dell'orzo, & di tu
l'altre biade che sono di singolar seme. Si miete il gr
no del mese di Giugno ne luoghi maremmani, ne
caldi, & ne secchi, ma ne temperati & ne freddi
mese di Luglio, & si conosce il tempo di ciò fare, se
maggior parte delle spighe ugualmente con matu
rossezza biancheggia. L'usato modo del mietere è n
to. Ma la parte della Francia usa nel mietere
pieno modo. Et per rispetto delle fatiche de gli huom
ni un bue fa l'opera, in tutto lo spatio del tẽpo del m
tere. Fanno adunque una carretta che si porta con d
picciole ruote, la cui superficie si cuopre di tauole in
chinate & pendente di fuori. Nella sommità fan
gli spatij piu lunghi dalla sua fronte. L'altezza del
tauole della carretta è piu corta. Quiui sono piu den
& rari alla misura delle spighe, e si pongon per ord
ne dalla superior parte della carretta. Ma dietro al
la medesima carretta, si ficcano due breuissimi temo
ni, oue il bue uolto col capo alla carretta s'adatta
giogo, et il bue sia mansueto si ch'egli non passi il mod
del suo guidatore. Questi, poi ch'egli ha cominciat
a pigner la carretta per lo grano, tutta la spiga pre
da dentelli della carretta, si aduna in altezza o in bas
sezza,

ezza, rotte & lasciate le paglie, per lo piu mode-
ndo il bifolco che segue, & cosi per poche gite &
ritornate, in poco spatio di tempo si compie di bat-
tere. Et questo è utile ne luoghi campestri & pia-
ni, oue la paglia non è necessaria. Segato il Formen-
to, si lega la mattina fino a terza, ouer tutto il dì quã
do l'aere è temperato, perciochè nelle hore della mol
ta secchezza, le spighe & i legami della medesima
paglia si rompono, et poi legato si porta all'aia in fa-
sciatelli annouerati, et si dispongono di modo sotto
alcun tetto o in barca, che l'acqua piouendo nõ ui pos-
sa entrare; Et quiui s'adunino tanto ch'il ricolto sia
tutto compiuto di gouernarsi. Poi si triti o si batta,
con uerghe o con caualle. Ma con le uerghe è me-
glio, perciochè si scuote tutto il Formento fuor della
paglia, ma il tritar della paglia con le caualle è piu ue
loce, & col romper che esse fanno della paglia, appa-
recchiano miglior nutrimento per gli animali. Si mon
dano i grani dalle foglie et da tutti i semi strani col
uentarli, et conueneuolmente secchi et rinfrescati si
portano nell'aie per serbarli ne granai. Alla cui
conseruatione molto fa prò, se si ricerca spesse uol-
te che posti in monte non si guastino per lo scalda-
mento loro. Laqual cosa quando auenisse, si uenti-
no et si riuolgino per i granai et quel ch'è meglio, si
portino all'aere et al Sole, et rinfrescati si ripor-
tino di nuouo ne granai. Nondimeno si ha trouato
generalmente in tutti i granai fuori ch'il miglio, che
si conseruano meglio ne suoi gusci che fuori. Il For-

mento (secondo Isac) è caldo & humido temperata-mente. La sua corteccia è calda & secca, & mondificatiua. Il suo nutrimento è pochissimo. Messo nel l'acqua caldo, stropicciato, colato, & cotto, purga il petto et i polmoni da gli humori uiscosi, & se si mette acqua nel latte, si fa piu nutribile. Se si cuoce in uino adacquato, & se ne facci impiastro alle poppe dure, dissolue quell'adunatione per rispetto del latte. Ma Isidoro dice, che la farina del Formento mescolata col mele, sana le pustule della faccia. Et cotta con uino et con grasso mollifica la durezza delle poppe per congelation del latte. Matura l'adunanze a le posteme. Distende i nerui indurati, indegnati, & quasi spasimati. Et il medesimo dice Dioscoride. Il Formẽto mischiato col sale matura & apre le posteme. Il nutrimento del gran nuouo è crudo, flemmatico & enfiatiuo. Muoue rugito, et dolor di fianco, arrostito nutrisce piu, fa meno uentosità et è stitico. Cotto in acqua è grauissimo, et enfiatiuo. Duro da digerire et rigido, et per lo corpo genera humor spessissimi et uiscosi. Nondimeno s'egli si smaltisce bene, nutrica molto, et conforta i membri, et però si conuien dare a coloro che duran molta fatica. Il grano rotto, se si cuoce con latte, genera sangue buono e lodeuole et molto nutrimento. Ma se si prende spesso, fa opilation nel fegato, durezza nella milza, et la pietra nella uessica, et nelle reni, et massimamente se trouerà reni calde naturalmente o per accidente. Et la pasta del formento che noi usiamo in molti modi, s'ella è azima, è ui-

scosa,

scosa, enfiatiua, et dura a smaltire. Et però genera enfiagioni, dolori, & opilationi, & fa nutrimento duro grosso, & non lodabile, & però si conuien solo a coloro che fanno fatica. Ma s'ella sarà fermentata o leuata, genera buono & lodabil nutrimento. Ma s'ella sarà fritta, o cotta sotto la brace è cattiua, percioch'ella resta di fuori dura, & di dentro uiscosa & meza cotta. Et però non si conuiene a gli otiosi per la sua crudità & uiscosità ch'ella ha dentro, ne a coloro che fanno fatica per la durezza & per l'adustione ch'ella ha fuori. Il pan ch'è grande, ha la corteccia più sottile & più dura, & però la sua corteccia nutrisce poco, & è dura a smaltire, & disecca la humidità, onde costipa il uentre; Ha molta midolla, & la istessa midolla del pane è grossa, uiscosa, humida, enfiatiua, & genera flemma uiscosa. Ma se'l pane è picciolo & sottile, il fuoco penetra nelle sue interiora, & disecca la humidità della sua midolla. Onde poco nutrica, & tardi si digerisce, & costipa il uentre, & specialmente s'è freddo, & fatto d'uno o di due dì. Ma il pane ch'è tra l'una & l'altra misura, è anco di mezana uirtù. Et il pane il cui fuoco nella sua cocitura fu grande, di fuori è secco & indurito, & di dentro non è ben cotto; percioche la corteccia uelocemente indurita non lascia ch'il fuoco penetri dentro. Et però la corteccia è dura & nõ nutrisce, quasi come abbrucciata, onde partorisce sangue secchißimo & costipa il uentre. Et i suoi minuzzoli sono uiscosi, großi, & indigesti, onde ge-

nera humori crudi, & uiscosi. Ma se si caua fuori del forno innanzi che sia cotto, sarà uiscoso, buon solamente per coloro che hanno buono stomaco per digerire, & per coloro che s'affaticano. Et se si lascierà fino ch'egli sia cotto, sarà secco, stitico, & duro a digerire. Ma il fuoco temperato è meglio, perche penetra in tutto il corpo del pane ugualmente, & cotto nel forno è migliore, perche si cuoce tutto ugualmente. Ma quello ch'è cotto ne testi, è peggiore, percioche il fuoco opera più in una parte, & l'altra riman cruda et uiscosa, & però è duro a smaltire. Se adunque se ne mãgierà spesso, genererà dopo qualche tempo, enfiagioni, & dolori di fianco. Il simigliante farà quello che sarà cotto sotto la cenere. Et il cotto su carboni si secca uelocemente di fuori, & di dentro riman grosso & uiscoso & si mischia con esso molta cenere, maßimamente se le legni son dolci, & che tosto s'accendino, & però fa enfiagioni, & grauità de membri, & oscurità. Ma il pane ch'è caldo & fresco è più humido & nutritiuo, ma quel che si mangia fatto d'uno o di due dì, è laudabile, percioche egli è temperato di dentro & di fuori. Il seechißimo è raro & leggieri per cagion della sua tolta humidità, onde secca gli humori, & genera sete per la secchezza dello stomaco, & costipa il uentre. Ma il pane che ha temperatamente fermento, & sale, & sia ben confettato, & cotto quanto conueneuolmente si dee, si smaltisce ageuolmente nello stomaco, e genera nel corpo sangue chiarißimo. Onde è più utile a coloro che

stanno

stanno in riposo, & in dilettione delle delitie, ma per coloro che s'affaticano & che si essercitano non è buono per la sua sottigliezza & ageuolezza di dissolutione de mẽbri loro. Ma il pane che ha poco fermento, & poco sale, & che non è ben cotto, genera uiscosità & grossezza, & però è conueneuole a gli affaticanti & che fortemente smaltiscono. Ma il pane che ha fermento di soperchio & sale, non nutrica, ne conforta; percioche la uirtù del sale disecca la sua humidità, & il fermento radifica la sua congiuntione.

Della Faua. Cap. VIII.

La Faua, alcuna è grossa, alcuna è minuta. Inoltre alcuna è bianca et alcuna è nera. Et ancora alcune si cuocono ageuolmẽte, e alcune son dure. La bianca ch'ageuolmente si cuoce è migliore. Et la picciola è più saporosa et più fertile che la grossa. Ma la grossa è più bella, ma men fertile. Si dice ch'elle nascono in ogni aere habitabile. Desidera la terra grassa & cretosa, in quella fa la sua corteccia sottile, & si cuoce ageuolmente, et nella mezanamente soluta nasce assai conueneuolmente, ma nel sabbione & nella terra magra non uien bene. Et quella che nasce in cotai luoghi ha la corteccia grossa, et è dura a cuocersi, se perauentura non s'ingrassasse il campo col letame; percioche allora si emenderebbe la sua malitia. Ma sempre la migliore è quella che nasce in terra grassa cretosa. Si semina in stipuli & in terra non arata, auegna che si possa cõueneuolmente seminare nell'arata.

Si sparge il seme ne luoghi caldi o temperati del mese di Nouembre & di Decembre. Ma ne freddi, & non temperati del mese di Gennaio & di Febraio, quãdo la terra dopo il forte gielo è tale che si possa arare poi che si sarà sparso il seme. Si semina meglio nella terra humida che nella secca. Si puo anco seminar del mese di Marzo, maßimamente in terra che sia molto grassa, alla quale fa molto prò il macerarla prima nell'acqua quãdo si semina tardi, perche a questo modo ella è costretta a nascere & a germinare incontanente. Ma se si lascierà in molle per due giorni o tre in acqua di letame, quella che poi nascerà sarà miglior da cuocere, & cotal mollification grassa le darà aiuto contra alla magrezza della terra. Dicono alcuni che se si imbagna la Faua nell'acqua di uetro, sarà ageuole a cuocersi. Et quando è seminata non è necessario che accioche ella nasca si rompino le zolle nel seminarla. Et non ostante le predette cose, auegna che ella sia posta molto fra terra, rompendo, & pululando escie fuori alla superficie della terra. Vna corba, & anco meno fa una bubulca. percioche ella si dee sparger larga, accioche si possa dilatar ne gambi. Si semina meglio a Luna piena. La terra non si offende per questa generation di legumi, & maßimamente se ui si lasciano le radici, ma non si feconda però molto, se perauentura il campo non fosse humido per accidente; percioche Columella dice ch'il campo è migliore a formenti qual sia l'anno di sopra stato uoto, che quello che si sia ingrassato con le canne o con le

pagli e

paglie di faua, & dice il uero per due ragioni. L'una perche la ricolta consumò alcuna cosa del nutrimento del grano. L'altra perche non si è potuto nella state conueneuolmente arare, si come quando è ignudo. La faua (secondo Palladio) si dee roncare quando è grande quattro dita sopra la terra, e poi si sarchi un' altra uolta, quãdo ui saranno rinate herbe nociue, et certo che ella non si dannifica punto col sarchiarla, ma se le fa prò, & renderà molto frutto. Et quella ch'è piegata quasi fino al nodo risponde così bene come la diritta. La faua fiorisce & insiememente cresce in quaranta dì di Maggio & di Giugno. Il medesimo è in tutti que semi che son doppi, come nel pisello & ne gli altri legumi. La faua si diuelle del mese di Giugno nel menomar della Luna, innanzi dì, & innanzi che la Luna uada più oltre, & scossa fuori & rinfrescata si ponga nel granaio, & a questo modo i gorgoglioni le daranno poco o nulla di fastidio, come dice Palladio. Varrone scriue che la faua, & tutti gli altri legumi, si conseruano lungamente buoni, incenerandoli & mettendoli poi ne uasi da olio. Le faue (come dice Isac) o si mangiano uerdi, & allora son fredde & humide nel primo grado, & generano humori grossi, crudi, & infiatiui, onde fanno uentosità, & però son grandemente nociue allo stomaco, o si mangiano secche, & allora per la lor compiuta maturità son fredde & secche nel primo grado, & generano sangue non lodeuole, & dilatano & enfiano la carne, & operano in quella come fa il formento

nella farina. Onde nelle parti di sopra del uentre generano molta grossezza enfiatiua, per la quale salendo il fumo al capo nuoce al cerebro, & induce molti sogni, & corrotti. Essendo adunque le faue di questa natura, non si puo lor torre il difetto per alcun modo di decottione, ma menomare. Et si pruoua questo per esperienza, che quelli che usano ogni dì la faua, patiscono indigestione & enfiagione, ancora che sieno sanißimi. Son mondificatiue, & però uagliono alle lentigini, & quelli che uoglion mondificarsi & far bella pelle di corpo, s'auezzino a lauarsi con la sua farina. Si cuoce a diuersi modi, perciochè alcuna si cuoce nell'acqua, & alcuna s'arrostisce nel fuoco. Ma cotte in acqua son più lodeuoli, perciochè l'acqua toglie loro molto di uentosità, & di grossezza, & maßimamente se gittando uia la prima acqua, ui se ne aggiunga dell'altra. Et questa cocitura si fa a due modi, o con guscio, o senza guscio. Le cotte con guscio son dure a smaltire, grosse, & enfiatiue, perciochè la spessezza del guscio, uieta l'uscita del uentre. Et la lunga sua dimora nel corpo, genera uentosità & enfiagione. Ma cotte senza guscio son meno enfiatiue, & tosto si smaltiscono. Et se si fa il secondo brodo con cose calde aggiunte, si come pepe, gengiouo, o uero olio, è perfetta medicina per usar carnalmente. Ma mangiate con origano, con menta, con comino, & con simil cose, menomano la lor uentosità & enfiagione. Arrostite son meno uentose & enfiatiue, ma son durißime a smaltire. Ma se poi ch'elle sono arrostite, si met-

metteranno nell'acqua & si mangino con menta, con origano, & con comino, perdono la durezza. Le faue infrante date a buoi abondantemēte a mangiare, gli ingrassano tosto: & a questo modo i buoi grandi & uecchi, s'ingrassan da pratici Beccai in quindici dì, et la lor carne si rinuoua. Auicenna dice che la retification delle faue, è il tenerle molto tempo in molle, et il cuocerle bene, & mangiarle col pepe, col sale, & con l'olio, & con cose simili. Et le migliori di tutte son le grosse & bianche, non forate da gorgoglioni. Et è di lor proprietà, lo spiccar l'uoua dalle galline, quando si nutricano di faue, e il far ueder cose strane in sogno con perturbatione di chi sogna, & il far uenir pizzicore, & massimamente le fresche. Oltre a questo l'empiastro delle corteccie loro posto sopra il pettignone de fanciulli, uieta che non ui naschino i peli, et simigliantemente fa quando si mette spesso sul luogo che sia raso. Leuano la morfea dalla faccia, & massime con la corteccia, & le panne, & le lentigini, & fanno buon colore, & il loro empiastro è buono alle posteme delle poppe, e alla congelatione del latte loro. Et quelle che son cotte con aceto & con acqua, son buone alla solution antiqua, & propriamente cotte con le sue corteccie conferiscono alla dissenteria. Dice Plinio che la faua cotta, & beuuta la sua colatura, mondifica il polmone, cura le posteme delle poppe, & mischiata con rose caua il dolore, il liuidore, & la lippitudine de gli occhi. Masticata & posta a tempo, raffrena gli humori

chi discorrono a gli occhi. Inoltre minuzzata, & posta sopra la uena tagliata, ristagna il sangue. Ferma il latte che discorre dalle poppe, & non permette ch'egli esca fuori. Gioua a podagrici & a gli artetici cotta con grasso di pecora, se s'impiastra il luogo che duole. Ripercuote i tremori, & l'enfiagioni se cotta nel principio con aceto, si ponga sul tumore. Dice parimente che quando la faua è in fiore, desidera grandemente l'acqua, ma quando è sfiorita ama il secco. Et ancora dice che a pena si cuoce nell'acqua marina, o salsa. Et che nell'Isole del mar Oceano nasce da se faua spinosa, che non si puo cuocere. Et in Egitto nasce faua spinosa lunga dieci cubiti, la quale i Cocodrilli fuggono, temendo che le sue spine non offendino lor gli occhi.

Del Farro. Cap. IX.

IL Farro è quasi simile alla spelta, ma è più grosso nell'herba & nel grano. Si semina nel tempo del grano & della spelta. Et una corba compie la bubulca. Si monda & si miete, come il grano. Il Farro è di temperata complessione, & è buon cibo a sani & a gli infermi, percioche nutrisce assai & conforta, & genera buon nutrimento, & è più tosto stitico, che lassatiuo.

Del Fagiuolo. Cap. X.

I Fagiuoli son conosciuti, & di loro alcuni son rossi, & alcuni bianchi. Desiderano terra & aere,

come

come il miglio & il panico, & si seminano tra loro, & tra ceci comodamente. Si seminano etiandio ne gli horti tra le cipolle & i cauoli, & fanno anco bene in terra meno soluta, & si seminano in quei medesimi tempi. Et quanto la terra è più grassa, tanto più si seminino rari, & si mondino spesso dalle herbe. Si cogliono i suoi gagliuoli quotidianamente quando con la lor bianchezza fanno segno d'esser maturi, & si seccano al Sole sopra stuore, o sopra lenzuola. I rossi son caldi, & humidi nel mezo del secondo grado, ma i bianchi son poco men caldi, ma più humidi. Si testimonia questo, perche i lor granelli non si possono seccare, come gli altri. Et se si seccano, non si possono conseruar lungamente. Generano humori grossi, enfiagioni, uentosità, & empiono il capo di molto fumo, & fanno sogni cattiui, & corrotti. Et oltre a questo Auicenna dice, che generano humori grossi, ma la senapa probibisce il nocumento loro, & similmente l'aceto, col sale, col pepe, & con l'origano.

Del Git. Cap. XI.

IL Git è un seme nero, & quasi triangolare, la cui herba nasce tra il grano, tra la spelta, & tra le segale, & si chiama uolgarmente Gitterone, o Giottone. Fa i fiori rossi, a modo di campanelle. E' caldo & secco nel secondo grado. Ha uirtù di dissoluere contra l'oppilation della milza, & delle reni, la passione iliaca, & il dolor dello stomaco. La sua poluere

mangiata ne cibi, è buona per la sua uentosità. Si dà la sua poluere contra i uermi con mele, & si fa empiastro della sua poluere & del sugo d'assentio intorno al bellico.

Del Loglio. Cap. XII.

IL Loglio o la zizania, nasce tra il grano ne tempi secchi & corrotti. Ha uirtù acuta & uelenosa. Oppila la mente, la perturba, & l'inebbria. Cotto con uino, & con sterco d'asino, & con seme di lino, & fattone empiastro, dissolue le posteme, & le scrofole. Cotto con la corteccia delle radici, & posto su le ferite già putrefatte, le mondifica & sana. Inoltre riarde il grano, & gli leua il suo nutrimento. Et la zizania è come il papauero, l'auena, il cauolo, & la uite, perciocbe riarde, come dice Alberto.

Della Lenta. Cap. XIII.

LA Lente è conosciuta. Questa uuol hauer luogo sottile & risoluto, & anco grasso, ma maßimamente secco, perciocbe per la morbidezza, & per lo humore si corrompe fino alla duodecima Luna. Si semina del mese di Febraio. Basta nel seminarla un quartier d'una corba per una bubulca. Et perch'ella pulula molto tosto & cresce assai, bisogna, che se si dee letamar il campo prima che si semini, si mischi con letame arido & si stia con esso quattro o cinque dì, & poi si sparga nel campo come dice Alberto. Ma Palladio comanda che questo si faccia, acciochè ella nasca, & cre-

sciatosto. E' fredda nel primo grado, & secca nel terzo. Il suo nutrimento è grosso & duro a smaltire. Genera sangue maninconico, et ancora ch'ella si mangino con la corteccia empie il cerebro di fumo grosso & maninconico, onde è cagione di dolore, & di paure, & di sogni ingannevoli. Fanno uentosità, enfiagione & constipatione. Oltre a questo è più nociua allo stomaco che tutti gli altri grani. al polmone & al diafragma, & alle pellicine, & a tutti gli altri nerui del cerebro, & spetialmente de gli occhi, percioche disecca & inasprisce la loro humidità. Nuoce a sani occhi, quanto maggiormente a gli infermi. E' adunque noceuole alle complessioni secche, ma alcuna uolta fanno prò a coloro che son di humida complessione, se si cuocono senza guscio. Sono anco buone a gli idropici. Ma con la corteccia nuocono troppo per la uentosità & per l'enfiagione ch'elle fanno. La grande & nuoua è migliore, & più si cuoce per mangiare, & per medicina, che non è la picciola, la uecchia, & la dura. Se si mescola nella cenere si conserua meglio.

De Lupini. Cap. XIIII.

I LVPINI si seminano per ingrassar le terre o le uigne, o per ricoglier i semi. Quei che si spargono per ingrassare, si spargono del mese d'Agosto, o si seminano quando son colte l'uue, & si cuoprono con le marre, o con gli aratri. Et poi si rouesciano del mese di Aprile o di Maggio, quando son cresciuti a conueniente grandezza, & cosi

ingrassano le uigne & i campi, come fa il letame. E allora si semini nel campo il miglio, il panico, & ne tempo auenire il formento. Ma fanno meglio all uigne ch'il letame, percioche il letame dà cattiuo sapore al uino. Si seminano ottimamente dopo la riccolta nelle stoppie, o nelle fauali arate due uolte, intorno al principio d'Agosto, & poi del mese d'Ottobre si tagliano con le marre uicino a terra, & si pongono per i solchi, sopra i quali seminato il formento, si riuolge la terra sozzopra col uomero, & cosi di nuouo ui si fa ottimo grano, oue si puo etiandio seminar un'altra uolta l'anno seguente il formento, o la segala. Si possono anco seminare nel medesimo tempo tra'l panico nella sua seconda sarchiagione, iquali, ricolto il panico, rimarranno per ingrassar il campo da grano, secondo il predetto modo. Et allora si metteranno due corbe o più per bubulca. Ma quelli che si seminano per ricoglierne il seme, si debbono seminare del mese d'Ottobre, & di Nouembre, e una corba compie la bubulca. Il lupino non nasce nel campo limaccioso. Teme la creta, & ama la terra rossa, & sottile. Non son da sarchiare, & sarchiati si spengono, percioche hanno solamente una radice, ne anco lo desiderano, perche affliggono le herbe oltre l'aiuto del cultiuatore. Si raccogliono del mese di Giugno, o di Luglio. Et incontanente, se cosi piacerà, si traggon dell'aia, ma si debbono ripor nel granaio di lungi da ogni humore. Et cosi si serbano lungamente, & maßimamente se ne suoi granai entra spesso il fumo.

I Lupini, (si come dice Isac) son caldi & secchi nel secondo grado. Et di loro alcuni è amaro per sua natura, & questo è buono nelle medicine. Et alcuno è dolce & senza sapore, percioche per molta dimoranza nell'acqua s'addolcisce, & si fa insipido. La farina de Lupini col mele, uale contra i lombrici. Al medesimo uale il pan fatto della farina, con mele & assenzo, posto sopra lo stomaco, & fia meglio, se ui si aggiunge un poco d'aloè. La medesima farina matura & rompe la postema. Il Lupino (come dice Auicenna) assottiglia i capelli, & monda le panne del uiso, & la morfea, & allora maßimamente quando si cuoce con acqua piouana tanto che si disfaccia. Alcuni dicono che la farina de Lupini, riarde i peli nati, & non lascia che gli altri mettino. Isac dice, che se si bagna il luogo oue stanno le cimici con l'acqua nella quale sieno addolciti i Lupini, si muoiono. I Lupini dolci hanno grosso nutrimento, & duro a smaltire, & però generano humori uiscosi.

Del Lino. Cap. XV.

IL Lino desidera aere temperato & terra soluta & grassa, & quanto più sarà grassa, tanto la sua stoppa sarà più grossa, & quanto più la terra fia magra, tanto la sua stoppa sarà più sottile: ma in cotal terra ue ne nascerà poco & corto. Nella costui seminatione si crede che la terra si dimagri, & si offenda assai. Et però ha bisogno d'aiuto di letame, s'ella fia usata a cotal sementa. La sua terra si dee arar

una uolta innanzi al uerno, accioche le zolle per l[i] gielo seguente si riduchino in poluere, & poi dopo i[l] uerno s'ari la seconda uolta come prima si possa, & poi s'asperga & di nuouo s'ari cinque o sei uolte in tutto, tanto che la terra si riduca quasi in poluere. Ma con questo che la terra s'ari la prima uolta profondamente, la seconda meno, & cosi sempre si uada meno a fondo, fino all'ultima uolta. Dopo questo il seminarlo è buono da mezzo Aprile fino al suo fine. Laqual seminatione si fa in sommo della terra men d'un palmo, riuolgendo sozzopra la terra con l'aratro. Nella cui seminatione (secondo il costume di Alessandria oue si fa il lino ottimamente) un bue puo menare un'aratro. Et due buoi congiunti insieme ne posson condur due, si che l'uno aratro seguiti il primo, con un braccio o poco più di fune. Da quali ciascuno habbia il suo bifolco che meni & tenga l'aratro. Tre corbe o poco più di questo seme, bastano a una bubulca, cui molto giouerà, se poi che cotal campo sarà seminato, s'erpigherà. Ma se fosse tempo di molta secchezza, gli giouerà molto se si potrà bagnare. Si puo etiandio seminare innanzi al uerno ne luoghi caldi, ne quali poi che fia nato il Lino, non sia offeso dal freddo, & allora fa meglio nella terra mezanamente cretosa, che nella troppo soluta. Et non è bisogno che sia grassa, & che s'ari due uolte, pur che la terra si poluerezzi. Et quando si harà seminato, meglio è che il seme si cuopra con l'erpiccie fatto solamente di alcuni spini. Et meglio ancora è ch'uno huomo con

una

una fune tiri l'erpicie, più tosto ch'i buoi, per lo nocimento dell'orina, & questo è ageuole a ciascuno huomo. Questa herba si dee mondar due uolte, & massimamente quella che si affoga rinuolta dal grungo, cioè dal custute, o dalla podagra del Lino. Et però si dee diradicare prima che si riuolga intorno al Lino, auegna che molto s'offenda il Lino ad andar tra esso, quando è grande, & però il mondatore in andando, dee innanzi a se aprirlo con le mani, et andar tra esso co panni molto leuati, ma quando si monda la prima uolta, perciochè allora egli è picciolo, & quantunque s'abbatta in terra, si rilieua & non si offende caminando tra esso. Si coglie quando con color maturo s'ingialla, & in quel dì medesimo si porta al coperto legato in fasci, acciochè la rugiada nol tocchi. Et poi co mazzi di legno se ne scuote il seme, et il lino si pon nell'acqua a macerare, nella quale essendo putrida, basta che stia quattro o cinque dì. Ma s'ella non è corrotta, bisogna che ui stia sette dì, acciochè si putrefaccia la carne herbale, & la corteccia della qual si fa la stoppa, rimane incorrotta. Si puo anco macerar ottimamente in questo modo, come fanno i Milanesi. Quando il lino è maturo, lo colgieno senz'altre herbe mischiato, & si lega con herbe, con segala, o con giunchi in piccioli fascinoli, & si secca all'aperta, & si guarda quanto si puo dalla pioua, & massimamente quando egli è secco. Poi si porta a casa, & si pone a coperto, & si serba fino al mese d'Agosto, tanto che sia compiuta la necessità del tritare.

Allora ſe gli toglie il ſeme, & ſi porta all'acqua, & ui ſi pon dentro, & ſpeſſo s'attuffa cõ pertiche, o con peſo di certi legni, accioche ſi bagni bene, & ui ſi laſcia ſtar per mezo dì ſolamente. Et coſi ben bagnato ſi riporta a caſa, & ſi ripon tutto in un monte appreſſo il muro ſotto coperto, & ſi cuopre di paglia, & ſi laſcia ſtar coſi tre giorni, ne quali ſi ſcalda, & ſi macera. Et poi ch'egli ſi fia raffreddato & fatto tenero & lieue, & che i ſemi che ui ſon rimaſti cominciano a germugliare, o che la ſua ſtoppa, rimoſſa per ſe dalla carne non ſi torcie, ſarà compiuta la maceratione, & allora ciaſcun faſciuolo ſi diuida in tre, o in quattro manate grandi, & ſi leghino col lino medeſimo, & ſi ſecchino ottimamente nell'aia, & ſi riponga. Et poi ſi potrà acconciar in qualunque tempo ſecondo l'uſanza, ſarà ſegno ch'egli ſia temperatamente macerato (macerandoſi in acqua) quando ſia morbido al toccare di modo che habbia perduto ogni aſprezza. Si conoſce etiandio ſe cauandone qualche poco dell'acqua & ſeccato, la carne herbale facilmente ſi ſepari dalla ſtoppa. Nondimeno s'egli ſi macerarà meno di quel che biſogna, la ſtoppa ſarà più forte, & più bianca, ma la carne herbale non ſi ſpiccherà da lei perfettamente, & ſarà duro a filare. Si laua poi ottimamente nell'acqua, ſi ſcuote, & ſi ſecca al Sole. Et quando ſarà ſecco, ſi percuote co mazzi di legno, accioche la ſua carne ſi rompa. Et poi ſi mette al Sol caldo, & quando ſarà ſcaldato, ſi ripone in caſa coperto di panni caldi, & ſtato coſi per

qualche

qualche hora, si gramola. Et a questo modo si monda ottimamente, e la stoppa non si rompe gramolando, laqual cosa auerebbe, quando si gramolasse incontanente che si hauesse leuato dal Sole. Et se il tempo sarà humido, si prepara la gramola al fuoco cõ molti panni caldi, & poi si compie di mondificarlo con le spatole, & poi si pettina, & si fila. La uirtù del seme di lino (secondo Auicenna) è prossima alla uirtù del fien greco. È caldo nel primo grado, & misurato in humidità, & secchezza, se si prende con mele, & con pepe grandemente muoue l'appetito del coito.

Dell'Orzo. Cap. XVI.

L'ORZO sostiene ogni aria, & desidera terra grassa, acciochè profitti bene, & uiene anco nella terra mezana, & si rallegra piu tosto nel luogo aperto, che nell'ombroso. Si semina in quel tempo, et in quel medesimo modo ch'il grano, & stà sotterra sette dì, & allora esce fuori, si come dice Varrone. Ma i legumi escono in cinque dì, fuor che la faua. Dice Alberto, che si semina anco nel principio della primauera, & si puo far l'uno & l'altro, ma il ricolto si fa piu tardi. Nondimeno l'orzo marzuolo, ch'a Bologna si chiama Marsola, si semina per tutto il mese di Marzo, & nel principio del mese di Aprile, & del mese di Luglio è maturo. Inoltre si troua orzo, che nella trituratione si monda come il grano, & questo si semina in quel medesimo tempo ch'il grano, & nel seminare una corba compie la bubulca. Si cultiua & si monda

come il formento, & si matura poco innanzi à quello. Et però del suo ricolto si prende prima quel che si dee consumare, innanzi ch'i granelli, rotte le spighe, cadendo scorrino, percioche non hanno folliculi che gli uestino, come ha il grano. Lasciamo star alquanto ne campi i suoi colmi, iquali noi chiamiamo pignoni, percioche a questo modo si fa grande & si trita come il formento. L'orzo (secondo Isac & Auicenna) è freddo & secco nel primo grado. Ha uirtù mondificatiua & scolatiua, nondimeno disecca piu che la faua, & però libera dall'enfiagione. L'orzo & il formento son piu nutritiui & piu laudabili de gli altri grani. Ma l'orzo si digerisce tosto, et però si dissolue piu tosto da membri. Ma il formento si smaltisce piu tardi, & si dissolue da membri piu tardi. Galeno fauellando dell'orzo & della faua, secondo la medicina dice. L'orzo & la faua, percioche in temperamento son uicini, hanno luogo in molte cose, secondo l'uso della medicina, si come la cera & l'olio ne gli unguenti & ne gli impiastri. Dell'orzo si fa una confettione utile. Si lessa prima l'orzo nell'acqua, poi s'arrostisce, & poi si compone con farina fatta con zucchero. Questa nel tempo della state uale a rinfrescar lo stomaco, & il fegato. Vale etiandio alla sete temperata con l'acqua, o grossa si che si mangi col cucchiaio, o liquida si che si bea. Dell'orzo si fa farinata a questo modo, accioche si possa tor la corteccia. Piglisi una misura d'orzo, noue d'acqua, & si cuoca tanto che torni a una misura sola, & colato si dia a bere. Questa uale a conseruar la

sanità,

ſanità, & humetta il corpo. Ma ſe il corpo deſideraſ-
ſe piu refrigerio, ui ſi meſcoli un poco d'aceto, o ui ſi
aggiunga ſeme di papauero bianco. La farinata uſata
ſpeſſo da ſani, genera chiariſſimo & perfettiſſimo ſan
gue, & non nutriſce meno ch'il pane. Ma a gl'infermi
ſi dà in diuerſi modi ſecondo ch'a ciaſcuna infermità ſi
conuiene: Perciochе ſe tu uuoi ſpegner la ſete & il ca-
lor del fegato, bei al ſopradetto modo. Et ſe tu uor-
rai la farinata colatica & mondificatiua, cuocilo con
lo ſcorzo. Et ſe tu la uuoi laſſatiua & refrigeratiua,
cotta la mattina, mettiui ſopra mel uiolato. Ma ſe tu
la uuoi prendere per l'opilation del fegato, cuoci inſie-
me con l'orzo le radici dell'appio & del finocchio, &
prendilo con l'oſſizaccara. Altri dicono che la farina-
ta ſi fa in queſto modo. Cuocaſi l'orzo mondato mol-
to bene in acqua, & ſi coli per un panno. La farina ſi
fa a queſto modo. Si mette l'orzo ben mondato nella
macine & ſi macina, ma con le macine alquanto ſol-
leuata, accioche la farina uenga groſſa. Cotal farina
cotta in acqua lungamente è ottimo cibo a chi ha la feb
bre, & maſſimamente a coloro che hanno poſteme nel
le parti ſpirituali. Auicenna dice che ha le proprietà
dette della ſegala. Oltre a ciò ſe ſe ne fa impiaſtro con
aceto forte, & ſi ponga a uſanza d'empiaſtro ſopra
la ſcabbia ulcerata, la ſana. Se ne fa anco impia-
ſtro con melecotogne & con aceto, ſopra la podagra,
& prohibiſce il diſcorrimento delle ſuperfluità alle
giunture. Et la ſua acqua fa prò all'infermità del
petto. Et quando ſi bee col ſeme del finocchio, fa abon

dare il latte, & la sua acqua è infreddatiua, & humettatiua della febbre. Nelle calde si adopera pura & nelle fredde con appio & con finocchio.

Della Melica. Cap. XVII.

La Melica chiamata anco saggina è conosciuta da tutti. Ella è di due maniere; perciochе alcuna è rossa, alcuna bianca. Et se ne troua anco una terza maniera ch'è piu bianca del miglio. Et di nuouo, alcuna cresce molto in herba, & alcuna poco. Et alcuna dimora lungamente ne campi, come è la lunga, & alcuna si matura in pochi dì, come il miglio. Desidera la terra molto grassa & piu tosto cretosa che soluta, & dimagra molto la terra, per lo molto nutrimento ch'ella richiede. S'allegra de luoghi quasi paludosi, & quiui fa bene, quando la prima uolta si riducono a cultura; perciochе il formento & la faua in cotai luoghi perirebbe per la grassezza loro; se prima non si consumasse la lor superchia grassezza col seminar la Melica. Si semina nella terra pastinata o nella soda & si puo etiandio seminare per i solchi delle faue & de ceci, & in qualunque luogo oue le faue & i ceci saranno nati rari nella seconda lor sarchiagione, laqual terra, diradicate le faue da ceci: sarà da sarchiar di nuouo. Si dee seminare nell'aere temperato intorno alla fin di Marzo, & nel principio del mese d'Aprile, ma nel caldo piu tosto & nel freddo piu tardi. Ma quella ch'è picciola, si puo seminare in tutto il tempo che si semina il miglio, però che dimora altrettanto

ne campi. Et però alcuni mescolatamente la seminano col miglio e col panico, & etiandio con l'uno & con l'altro insieme. Et di questo seme ne basta poco, cioè una ottaua di corba a compir la bifolca. Il suo seme dimora sotterra quindici o uenti dì innanzi che nasca. Et come è nato, anchora che la Melica sia picciola, si ronca intorno al fin d'Aprile & nel principio del mese di Maggio. Et allora la terra s'appre appresso della sua radice, acciochè germugli meglio & pululi dalla sua radice. Et poi del mese di Giugno si ronca la seconda uolta, & allora si rincalza la terra intorno alla sua herba, acciochè si difenda dal cadere et dal Sole. Si coglie del mese d'Agosto o di Settembre, & tagliasi rasente alla terra, & poi uicino alle pannocchie, se tu uuoi hauer la Melica. Ma se tu non hai bisogno delle pannocchie, percuotile con le pertiche. Le pannocchie si tagliano & si legano in fasci, & si lasciano i gambi ne campi sopra le radici. Et nella bifolca della mezana melica se ne ricoglie intorno a sedici corbe. Si dee seccar quanto piu si puo, poi che ch'ella sarà trita dalle caualle o dalle uerghe, & si dee riporre in luogo uentoso quanto si puo aperta, acciochè messa troppo insieme non si riscaldi & corrompa. I gambi della Melica son buoni a chiuder le capanne, & da gittar nelle uie al tempo del loto, & sono anco buone per ardere & per scaldare i forni quando son secchi, & da rinuolger intorno alle piante de salci. acciochè le bestie non gli scorzino, & acciochè il Sole non gli arda la State. Il seme della Melica è buon

cibo per i porci, & si puo dare a buoi & a caualli, & anco gli huomini nel tempo della necessità l'usano in pane & sola & con altri grani, & massimamente i contadini iquali s'essercitano in continue fatiche. È fredda & secca & genera sangue maninconico. Inoltre è enfiatiua, et per lo suo peso fa discender il cibo che troua nel uentre.

Del Miglio. Cap. XVIII.

Il Miglio è conosciuto, & è di due maniere, uno che dimora presso a tre mesi nel campo, & un'altro ch'è maturo in sessanta dì, poi che sarà seminato. Desidera la terra molto arata soluta & grassa, & fa anco bene nell'arena, quando si semina in terra che si possa bagnare & in tempo humido, perche egli teme il campo argilloso & secco, & consuma molto la grassezza dalla terra nella qual egli si semina. Si semina anco per i solchi delle faue, & tra loro oue elle son rade nella loro seconda sarchiagione, & se la terra sarà soluta, mezolana, & non cretosa, diuelte le faue sarà da sarchiare. Si semina etiandio benissimo tra fagiuoli, & si puo seminar tra le uiti, e possi seminar del mese d'Aprile, di Maggio, & di Giugno. Ma Palladio dice, & con lui si concorda l'esperienza de contadini, ch'il Miglio si dee seminar del mese di Marzo; perciochè sarà maturo del mese di Giugno. Dalla qual cosa proueuolmente ne segue, che se la terra sarà ben grassa, si potrà seminar un'altra uolta in quella medesima state. Basta a una bifolca una ottaua parte di corba. Ol-

tre acciò si mandi spesso dalle herbe. E' maturo quando egli biancheggia tutto. Si difende da gli uccelli con molta fatica. Quando egli è segato si dirizzi al Sole legato in fascetti, oue egli stia per due o tre dì. Et poi si porti all'aia, & incontanente si batta, acciochè se si ponesse in gran monte non si riscaldasse & corrompesse. Come egli è battuto si secchi bene innanzi che si porti al Granaio; perciochè se non fosse ben secco, incontanente si scalda & corrompe; ma ottimamente secco si conserua lunghissimo tempo. Alcuni ricoglion solamente le spighe si come s'usa nel panico. Il miglio (secondo Isac) è freddo nel primo grado, & secco nel secondo. Questo lo testimonia la leggerezza & la concauità sua, & l'abondanza della uiscosità & della uentosità. Nutrisce meno, che tutti gli altri granelli de quai si fa pane. Nondimeno per cagion della sua secchezza conforta lo stomaco, & è diuretico di tutti gli altri membri del corpo, & però s'arrostisce al fuoco, & si soprapon caldo alla corrosione & al dolor del corpo. Et per cagion della sua secchezza & del suo poco nutrimento, non si dee usar da coloro che si uogliono ingraßare, ne da coloro che desiderano di far buono et lodeuol sangue ne lor corpi; ma si dee solamente usar da coloro, iquali desiderano refrigeratione o conforto di humori superchi, & di diseccatione.

Del Panico. Cap. XIX.

IL panico desidera la medesima terra e la medesima aria ch'il miglio, e si semina in quei mesi medesimi e nel

medesimo modo. E basta la medesima misura di seme per una bifolca. Et si monda spesso dalle herbe nel modo medesimo. Et si puo anco seminare acconciamente tra le faue, tra ceci & tra i fagiuoli, & nelle uigne secondo la dottrina che si è data del miglio. Si ha anco un'altra generation di panico ch'in poco tempo riceue il suo compimento. Et questo si puo conuenientemente seminare, dopo compiuto il ricolto, nelle stoppie due o tre uolte arate, & rotte le zolle, tra lequali egli ottimamente produce, fuor che ne tempi di molta secchezza. Il panico (secondo Isac) in forma & in natura è simile al miglio, ma nutrisce meno, e riempie piu il uentre. Si prende in diuersi modi, & per la diuersità loro muta la sua operatione; ma in qualunque modo ch'egli si prēda è miglior del miglio. Si cuoce spesso o cō grasso o con olio, & spesso con latte di capra, o di mandorle. Ma cotto con olio o con grasso, è piu lodeuole, percioche perde la sua secchezza, & acquista uaporosità & buon nutrimento, & perde la costipatione. Ma cotto con latte è piu lodeuole che quello che si cuoce con acqua sola. Ma del cuocerlo in acqua son due modi; percioche si cuoce o intero, o infranto con la macine. L'intero si cuoce, leuatane uia la corteccia si ch'in una misura di panico ui se ne ponghino quindici d'acqua. Et cosi cotto egli è grosso & duro a digerire, ma non riempie o costipa il uentre; percioche egli discende per lo suo peso alle parti di sotto. Ma quel che è trito dalla macine, si cuoce cosi, che nella farina monda si pongono dieci misure d'acqua di piu di

quel

quel ch'è la farina, & poi che harà bollito due o tre uolte, si freghi con le dita & si coli, e il colamento si lasci rassettar fin ch'egli s'indurisca, & cosi cotto è utile a mangiarsi, & si digerisce piu sottilmente de gli altri modi, perche è piu facile, ma è piu stitico.

Del Pisello. Cap. XX.

IL Pisello è rubiglia bianca & grossa. Si semina del mese di Settembre, d'Ottobre, di Gennaio & di Febraio, & come io penso, meglio in terra facile & soluta, in luogo tiepido, & in aere humido. Si spargono due parti d'una corba o poco meno per bifolca. Et si dee ricorre quando i gagliuoli sono secchi, & ch'i grani son fortemente indurati, a Luna discrescente quasi nel suo fine. E freddo nel primo grado, & temperato tra la humidità & la secchezza. La sua corteccia è stitica. Ma mondato dalla sua corteccia genera lodeuol nutrimento, & non fa enfiagione ne uentosità come la faua, & è buono a mangiare di state, & nelle region calde.

Della Spelta. Cap. XXI.

LA Spelta è conosciuta, & le sue maniere son diuerse, percioch'alcuna è piu graue, & questa è migliore, & alcuna è piu lieue & questa è peggiore. Desidera l'aria & la terra come il grano, ma si difende meglio nella magra che non fa il grano, e produce ottimamente nella creta & nel campo aperto. Si semina in que tempi ne quali si semina il grano, et a quel mo-

do medesimo. Ma bisognano due corbe per ciascun bifolca, oue del grano ne basta una sola. Si cultiua & si monda come il fermento. Si miete incontanente dopo il formento poi che si matura dopo lui poco, & si trita in quel modo medesimo. Ma separata dalla paglia, il suo seme si batte piu uolte con i coreggiati acciochè si mondi ben dalle reste. E' di qualità temperata, & da buon nutrimento a caualli, a buoi & a simiglianti. Et anco gli huomini la possono usar utilmente, perciò ch'il suo pane è temperato, & molto leggieri. Et però se si mischieranno tre parti di spelta con una quarta parte di faua, per la souerchia grauezza della faua, & per la molta leggerezza della spelta si farà pane assai bello & buono, & conuenevole per la famiglia, se si usurà quella diligenza nel farlo che s'è detto di sopra del pane di formento.

Della Segala. Cap. XXI.

La Segala è conosciuta, & le sue maniere non son piu ch'una. Desidera l'aere comune col formento, e sostiene il piu freddo come quel dell'alpi; perciochè si matura piu tosto. Ne boschi dell'Alpi si tagliano tutti i rami de gli arbori del mese di Maggio & di Giugno, & poi che saranno ben secchi si abbruciano et del mese di Agosto si zappano tanto che diuenghino cenere, & poi si spargono per tutti i campi, et in quegli si semina la segala. La qual ottimamente produce in quell'anno. Et poi si riposano in fino a sette anni, i quali passati, si fa la medesima semination di nuouo. Ma

doue

doue non son boschi, si taglia la herba con le sue radici e con un poco di terra, & seccata s'abbrucia, nella cui poluere & nella cui cenere, si semina nel predetto tempo, la segala & si riposa poi intorno a otto anni, & i quali passati, si rifà poi da capo quel medesimo. Desidera la terra soluta & sabbionosa, et produce meglio nel campo grasso & aperto, & si semina in quei tempi, ne quali si semina il grano, nondimeno si semina piu conueneuolmente prima che poi. Vna sola corba di seme basta a una bifolca. Si cultiua & si monda come il formento, fiorisce in otto dì intorno alla fin d'Aprile & nel principio di Maggio ne luoghi temperati, nel qual tempo non bisogna ch'il cultiuator la tocchi. Et diposto giù il fiore cresce in quaranta dì fino alla sua natiuità. Si matura & si miete innanzi ch'il formento, & si trita come il formento. La sua sostanza è tenace, & uiscosa molto, & però si mischia conueneuolmente con la melica, col miglio, con la faua & con simiglianti in far pane per i lauoratori & per la famiglia; percioche congiugne & fa tenere insieme le paste di quell'altre farine, le quali, cotto il pane, non si possono per se medesime ritenere, ma si sfregolano & si spezzano. Ma pan solo di segala non si usa se non rare uolte. Auicenna dice che ella è della natura dell'orzo, cioè fredda & secca nel primo grado. Il suo nutrimento è minore di quel del formento, & la sua acqua rompe l'acutezza de gli humori. Et la sua farina similmēte si pone sopra le pāne, e l'empiastro che se ne fa uuol esser caldo. Se ne fa anco cotta quasi come da

bere, empiastro con pezze & colofonia sopra le posteme dure, et cõ la sua sola crusca sopra le posteme calde.

Della Veccia. Cap. XXIII.

Noi usiamo la veccia per due cose, o per ricogliere il seme, o per segarla per pasto, percioche la sua herba & il suo seme è ottimo cibo a caualli & a buoi. Si semina del mese di Gennaio & di Febraio, non nella aurora quando è ancora la rugiada, ma quando il Sole scaldando per due o per tre hore, se la harà beuuta; percioche si ha trouato ch'ella non puo sostener la rugiada & che la sua uirtù diuien uana. Et si dee auertire a non seminarla innanzi che la Luna sia nell'ultimo suo quarto, cioè dopo il uentesimo primo della Luna; percioche si ha trouato che le lumache, quando ella si semina innanzi, la diuorano. Ha la ueccia questa proprietà, che mietuta uerde, se si ara incontanente il campo con quel che ui rimane in terra, ingrassa la terra come fa il letame, ma se le sue radici si seccheranno innanzi che s'ari la terra, consuma lo humor del campo.

IL FINE DEL TERZO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO QVARTO.

NEL SECONDO *Libro di sopra s'intendon molte cose dette della natura, & del cultiuamento della uite, quando generalmente parlando, si disse della natura delle piante, e delle cose comuni alla cultiuatura di ciascuna generatione de campi. Hora in questo Quarto Libro si dirà spetialmente della natura et della cultiuatura della uite, & delle uigne & d'ogni utilità de frutti loro.*

Della Vite, cioè ch'ella sia, & della uirtù delle sue foglie & della sua cenere, & delle sue lagrime. Cap. I.

La Vite appresso noi è assai conosciuta, ma nelle freddissime regioni nelle quali ella non puo uiuere, non è conosciuta. Et però diremo che n'è alcuna bassa a modo d'arboscello, molto torta, nodosa, & scabrosa, & che ha i pori larghissimi & gran midolla, & le frondi larghe & tagliate, la qual non puo lungamente uiuere senza pontagione & senza aiuto di pali & d'arbori. Il suo frutto è la uua, del cui sugo si fa il uino preciosissimo liquore. Le foglie delle uiti son molto medicinali, percioche mondano & sanano le ferite, & cotte in acqua refrigerano il calor della febbre. Impiastrate su lo stomaco marauigliosamente acquetano il suo tumore & il suo riscaldamento. Aiutano le donne pregne. Prouocano il sonno, & confortano il cerebro. La sua lagrima beuuta rompe spesso la pietra come dice Dioscoride. Acuisce la uista, leua uia la lippitudine da gli occhi, soccorre a morsi uelenosi, & strigne il uentre. La sua cenere mischiata con olio & con sugo di ruta uale alle predette cose. Dice Plinio che le foglie della uite leuano il dolor del corpo, cessano l'enfiagioni, & con farina d'orzo curano l'artetica calda, & aiutano grandemente i dissenterici, se i patienti ne beono il sugo. La corteccia della uite & le foglie secche, stagnano il sangue delle ferite et le saldano. La cenere della uite purga incontanente la

fistola & la cura. Mitiga i dolori de nerui & delle battiture. Sana con l'olio le morditure de cani & de gli scorpioni, & la cenere della corteccia, ristora & multiplica i peli che per loro medesimi son caduti.

Della diuersità delle uigne. Cap. II.

LE generationi delle uigne son diuerse, secondo le diuerse & uarie consuetudini delle regioni; percioche alcune si tengono in ordine con l'aiuto de pali, & delle pertiche, et questo a due modi. L'uno è che a ciascun palo sia appoggiata la uite, & cosi si fanno nelle piu parti della Lombardia & della Romagna, e in questo modo si piantino distanti l'una dall'altra per ogni uerso tre piedi nelle terre sottili, ma nelle grasse quattro, & nelle mezane tre e mezo. L'altro è che una uite sola si distenda sopra molti pali & molte pertiche, & cosi si fanno nelle piu parti della Marca d'Ancona, e in questo modo si piantino, lontane, considerata la grassezza o la magrezza del terreno, si che si possa conueneuolmente coprir tutto lo spatio che auanza tra l'una & l'altra, & queste si cultiuano solamente con la marra, quando non son molto alte & lontane. Et di nuouo, alcune uiti sono come arbuscelli all'usanza della Prouincia, le quali possono star senz'aiuto di pali. Et queste, o si fanno con una certa ordinanza lontane l'una dall'altra, che si puo tra loro arare e seminare, o cosi poco tra loro lontane & cosi strette che non ui si puo arare. Et in questo modo sieno distanti l'una dall'altra tre piedi, poco piu o meno, secondo che il

ſuolo nel qual ſi dee piantare ſarà allegro o ſottile. Al cune uigne ſi mettono in ordine con le pertiche, & in forma di pergolati piccioli, i quali dalla parte del tronco ſon baſſi, & dinanzi ſono alti, & queſto modo s'oſſerua da alcuni in Modena, & in molti altri luoghi, & maſſimamente ne gli ſpatij de gli horti. Alcune uigne ſi fanno con gli arbuſcelli a queſto formati per i campi, diſtanti poco piu o meno ſecondo ch'il padrone deſidera hauer piu o meno di grano o di uino, ma il mezano modo della diſtantia è di ſedici o di uenti piedi, & queſto modo maſſimamente s'oſſerua appreſſo Milano & in quelle parti. Alcune quando ſi fanno, ſi piantano nelle ripe de foſſati, o ſopra le ripe, o per i campi appreſſo grandi arbori, per ricoprir quegli che ſono ne campi o nelle ripe, accioche fruttiſichino. Et queſto modo s'oſſerua molto in molte parti d'Italia. Et di nuouo, alle ſopradette uigne che ſi mettono per ordine, ad alcune ſi pongono pertiche et pali, & ad alcune pali, o fraſconi in luogo di pali, & ſermenti i quali ſi diſtendono & legano come pertiche in due parti o in quattro ſolamente. Et queſto modo s'oſſerua ſpetialmente appreſſo Tortona, & Cremona, & Piſtoia. Et alcune ſi laſciano ſtare a giacere in terra ſenz'altro aiuto. La qual coſa ſi dee fare per ſola neceſſità & biſogno della prouincia, & queſto ſi puo ſpetialmente comportar ne monti molto aridi, oue l'uue non s'ammarciſcono giacendo in terra, ma ſon conſeruate dal troppo feruor del Sole.

Della diuersità della generation delle Viti. Cap. III.

Le diuersità delle generationi delle uiti sono molte, percioche alcune molto temono la nebbia, & la brina, & alcune poco. Et alcune temono grandemente la secchezza, & i uenti, & alcune ageuolmente soffrono queste cose. Et certe son molto feconde, & certe nò. Et alcune son priue del frutto dal mollume, & alcune lo difendono, & certe ageuolmente si rompono per i uenti, & certe sono così tenaci, che da quegli non sono così ageuolmente offesi, & alcune temono le pioue, alcune la souerchia secchezza. Et certe sono che hanno i nodi spessi, & certe hanno le gemme, per la distantia dall'un nodo all'altro, molto lontane. Et alcune fanno i tralci lunghi e grossi, & alcuni piccioli. E certe fanno gran midolla, & certe nò. Et alcune fanno le foglie molto intagliate, & alcune poco. Et certe le fanno ritonde & continue. E alcune fanno l'uue bianche, alcune rosse, & alcune nere. E certe fanno molti graspi & piccioli, & certe pochi et grandi. Certe fanno le granella callose, & certe morbide. Et alcune la corteccia de granelli dura, & alcune tenere e sottili. Et certe fanno le granella lucide e belle, & certe oscure, & certe dolci, & certe le fanno agre, & certe fanno uini da serbare, & certe gli fanno che tosto si corrompono. Le quali tutte diuersità si possono ageuolmente ueder da coloro che sono huomini industriosi, & sperimentati.

Delle diuerse maniere delle Viti. Cap. IIII.

Le maniere delle uiti si trouano esser molte & molte d'esse s'appellano con diuersi nomi in diuerse Città e prouincie. Ma percioche di quelle alcune son migliori, & alcune men buone, scriuerò prima delle migliori, & delle lor buone conditioni, & porrò i nomi loro. Et poi dirò breuemente dell'altre men buone, acciochè hauuta conoscenza dell'una & dell'altra generatione, quegli che uogliono piantare o innestar uigne, sappiano elegger le migliori. Dico adunque primieramente ch'è una generation d'uua che si chiama schiaua, che pulula assai tardi, & è uua bianca, di granello quasi tondo & fa i suoi grappoli mezanamente grossi, & spessi, & le foglie mezanamente intercise, & qualche uolta produce in qualunque sermento due, tre, quattro, & cinque grappoli. Et la durezza del suo legno è tanta, che i sermenti non si piegano ageuolmente all'ingiù per lo peso dell'uua; onde riempie i rami oltra modo, & l'uua sua è molto uinosa, splendente, & si matura tosto. Et il suo uino è molto sottile, & chiaro, & mezanamente potente, & da serbare, & maturo. Desidera la terra magra, mezana, & montuosa, & se si pota strettamente, fruttifica meglio in quella ch'in altra terra, percioche non puo nutrir i tralci lunghi con l'uue. E queste massimamente s'usano appresso Brescia, & nelle parti montane di Mantoua, & le tengono in piu ueneratione di tutte l'altre. Si ha un'altra maniera

niera d'uua che ſi chiama Albana. la qual pulula tardi, & è uua bianca con lungo granello, & fa i grappoli aſſai grandi, ſpeſſi, & lunghi, & fruttifica mezanamente, & fa le foglie mezanamente intercisſe. Et i ſuoi ſarmenti non ſi piegano per la forza del peſo, tanta è la durezza del ſuo legno. Et le ſue granella prendono molto color dal Sole, & ſi matura molto preſto, & nel ſapore è aſſai dolce, ma la corteccia è aſpra, & alquanto amara. Et però è meglio, che di quella ſe ne ſpriema il uino, piu toſto che laſciarlo bollir lungamente in uua, dentro nelle tina co ſuoi fiocini. Il ſuo uino è molto potente, & di nobil ſapore, ben ſerbeuole, & mezanamente ſottile. Et ſe la ſua uendemmia ſi fa un poco per tempo, il ſuo uino ſi ſerba meglio. Et queſta generation d'uua, fra tutte l'altre è in pregio a Forlì, & in tutta la Romagna, oue ella ſi pota ſtrettamente, percioche co i tralci lunghi ſi difende meno. Si ha parimente un'altra generation d'uua, che ſi chiama Tribbiana, la quale è bianca col granello ritondo, la qual fa molti & piccioli grappoli. Nella ſua giouentù è ſterile, & procedendo in tempo ſi fa feconda, producendo uin nobile, & ben ſerbatoio, & queſta generatione, ſi commenda maſſimamente per tutta la Marca. Si ha etiandio un'altra maniera d'uua, che s'appella gragnolata, la quale ha nel ſuo granello uno oſſo ſolo, & è lucidiſſima, & ha il ſuo granello alquanto lungo. Et fa il uino molto chiaro, & potente, & durabile, et di nobile odore & ſapore, & queſta è grandemente

commendata appresso Cortona & in quelle parti. E tenne un'altra maniera che da alcuni è chiamata Malisia, & da certi altri Faracla, la quale ha il granel bianco, & rotondo, & torbido, con sottil corteccia, & pesa marauigliosamente, & si difende in terra assai magra, & fa uino di mezana potenza & bontà, non molto sottile, ne molto serbatoio, & questa si ha in molto honore & massimamente a Bologna. Si truoua un'altra generatione, che si chiama Garganica, la quale è bianca, & rotonda, marauigliosamente dolce, chiara lucida, di color d'oro, con grossa corteccia, & oltra tutte l'altre serbatoia & grandemente fertile, cioè la femina, perche la maschia non ual nulla, le cui granella son lunghe, & di color molto dell'oro, ma è sterile al tutto, & il suo uino è molto sottile, & trasparente, di poca potenza & assai serbatoio, & questa è tenuta in gran uenerατione a Bologna & a Padoua. Et n'è un'altra maniera ch'è detta Albamaza, la quale è bianca non lucida, ma piena di macchie, ritonda, & marauigliosamente dolce, & fa il uino dolcissimo. Et alcuni anni è abondeuole, & spesso sterile, & massimamente se si pota stretta. Ma se si lascia co tralci lunghi è assai fertile, & di questa se ne troua in molte parti di Bologna, & è massimamente in honore in Borgo Panicale. N'è parimente un'altra generatione, che s'appella Buranese, la quale è una bianca, molto dolce & bella, & fruttifica ben ne gli arbori. Similmente è una uua, che si chiama Africogna, la qual non è diletteuole a mangiare, & è fertile mirabilmente

bilmente ne gli arbori, & però stà bene in quei luoghi oue gli huomini uanno a rubar le uue, & queste due maniere son amate oltre all'altre, appresso Pistoia. Sono etiandio alcune altre generationi d'uue bianche, assai buone, si come la Liuidella, che fa molto uino & buono, & serbatoio, & la qual si pianta sul Pisano. Et la Verdiga, che fa i tralci piccioli, con molto frutto, & la Verdacchia, che fa le granella uerdi, & picciole, et produce molta uua. Le quai due maniere, et l'infrascritte che si dicono esser men buone si truouano nelle uigne uecchie, et anco in certe nuoue sul contado di Bologna. Sono etiandio altre generationi d'uue bianche, tra le quali, auegna che alcune d'esse appresso alcuni sieno tenute in molto honore, nondimeno appresso noi per diuerse ragioni, o per la pochezza del frutto, o perche temon troppo il mollume, si ritrouano per esperienza men buone. Et queste sono le moscatelle, et la Lugliatica, le quali sono ottime a mangiare, et ne gli arbori, ma nelle uigne spesse, et uicine alla terra, non corrispondono al nostro desiderio. Et la Greca, et la Vernaccia, le quali ancora che appo noi facciano buon uino, nondimeno ne fanno troppo poco, et l'herbigione, et la Coceruia, et la grapposa, et la Fusolana, et la Lumiza, che fanno buon uino, et in certi anni sono marauigliosamente fertili, et fanno grandissimi grappoli, ma quasi ogni anno il frutto si resta nel fiore, percioche nõ possono sopportar a modo alcuno il mollume. Le generationi dell'uue nere et rosse son parimente molte; alcune molto buone, et alcune poco. Le buone sono la

grilla, la zizaga o mardegana, le quali son quasi d'uno esser medesimo, perciochè son poco nere, & molto fertili. Hanno ogni anno le granella lunghe, et la corteccia loro è bella, & sottile, & fanno uin diletteuole & assai serbatoio, ma le lor granella crepano per la souerchia pioggia, & ne monti non fanno bene, ma si allegrano delle pianure campestri. Nondimeno son differenti, perciochè la zizaga fa uino piu nobile, ma poco, conciosia ch'ella fa i grappoli piccioli, & rari, ma molti, & le granella picciole. Ma la Grilla fa tutto l'opposito, & queste maniere d'uua si trouano a Bologna, & in molte altre terre. Si ha similmente un'altra generation d'uua nera, che s'appella Nubrola, la qual non è diletteuole a mangiare, & è mirabilmente uinosa, & uuol terra grassa & letamata, & teme molto l'ombre, & pulula tosto, & fa uino ottimo, & serbatoio, & potente molto, & non osa star un dì o due nelle graspe. Et questa è in grande honore nella Città d'Asti, & in quelle parti. Si ha un'altra maniera d'uua, che si chiama Maiuola, laquale è nera molto, & tosto si matura, fa i grappoli lunghi, spessi, & belli, è dolcissima di sapore, & fa uin duro, e assai serbatoio, quasi nero, & è assai fertile, ma teme qualche poco il mollume, & produce in piano & in monte. Et questa massimamente si ha a Bologna in molti luoghi. Si ha anco un'altra maniera di uua, detta Buracchia, la quale è molto nera, con lunghe granella, & fa il uino molto nero & buono nelle terre humide et acquidose. Ma ne luoghi secchi e montani,

tani,

uani, nõ s'allegra. E questa fra tutte l'altre s'ama grandemente à Ferrara. Se ne ha un'altra generatione, che si chiama Gimaresca, questa non è molto nera, ha le granella lunghe, et innanzi ch'ella si maturi, perde tutte le foglie, nel sapore è agra, mezanamente fertile, fa i grappoli rari, & il uino ottimo & serbatoio lungamente, & questa uua non si mangia da cani, ne da gli uccelli, ne anco uolontieri da gli huomini. E di questa se ne troua assai nelle parti montane di Bologna. Se ne troua un'altra maniera, che s'appella Graiona, quasi simigliante alla predetta nel sapore, & nella durabilità del uino, et nella forma, ma fa i grappoli molto maggiori, e le granella piu grosse, & uino in piu copia, ma men nobile, & s'allegra piu di luogo grasso, et queste si trouano in piu parti sul Bolognese. Si troua anco un'altra maniera d'una nera, la qual è detta Paderinga, la qual fa i grappoli grossi & spessi, & produce molta uua, & fa uin grosso, & lo fa diletteuole per la Vernata, ma non dura la State, & questa si troua in infinite uigne a Bologna. Sono etiandio molte altre generationi di uue nere, le quali per le uarie lor conditioni ree, sono meno approuate, si come la Pignuola la quale è molto grandemente amata da Milanesi su per gli arbuscelli; ma appo noi non fruttifica bene, & l'albatica, con la quale si tingono gli altri uini, la qual teme molto il mollume, e fa il uino troppo aspro. Et la Varana, & la Olentina, & la Portina, le quali auegna che sien di marauigliosa dolcezza a mangiare, & che faccino buon uino, nondimeno son quasi sterili,

& temono troppo il mollume. Et la Valmurica et la Tuſta, che ſono amendue molto nere. E la Melogona, che è nera oltre tutte l'altre generationi, et la Canicu la, ch'è belliſſima uua et ſerbatoia, le quali tutte frutti- ficano uno anno sì et uno anno nò. Si troua etiandio un'altra generation d'uua roſſa come il cinapro, molto dolce, et ſerbatoia, ma poco fertile. Sono parimente al- cune generationi et maniere d'uue ſaluatiche, che ſi chiamano Labruſche, delle quali alcune ſon bianche, alcune nere, le quali fanno granella molto picciole et piccioli grappoli, et le quali col ſuo moto naturale aſcē dono ſopra gli arbori, et ſopra le ſiepi delle ſpine uer- di, et non ſi potano, ma ſe ſi potaſſero, et ſi domeſticaſ- ſero coltiuandole, farebbono i grappoli maggiori, et le granella piu groſſe che prima. Et quelle che ſon nere tingono il uino, et lo chiarificano, ſe intere o ſpicciolate da grappoli, ſi pongono nelle botti, et non uitiano il ſapor del uino. Et quelle che ſon bianche chiarifica- no et purificano il uin bianco. Sono oltre a ciò alcune generationi d'uue groſſe, et dure, le quali ſi chiamano Pergole, et Brumeſche, delle quali alcune ſon bianche, alcune nere, alcune roſſe, et alcune hanno le granella ritonde, et alcune lunghe molto, alcune mezanamen- te, et alcune che non hanno nomi propri. Et di queſte alcune ſi maturano toſto, alcune tardi. Et di queſte ſi debbono elegger quelle che piu piacciano a mangia- re, percioche non ſi piantano per altro effetto, non ſi facendo uin d'eſſe. Nondimeno elle ſono aſſai buone per far agreſto acerbo.

Dell'aere,

Dell'aere, che si conuiene alle Viti, & della situation delle Vigne. Cap. V.

Il Cielo dee esser di mezana qualità, & piu tosto tiepido, che freddo, & piu tosto secco che troppo ombroso. Ma innanzi a tutte le cose, la uite teme troppo le tempeste, & i uenti. Nondimeno l'Aquilone feconda le uiti che gli son sottoposte, & l'Ostro le fa nobili. Et però a noi stà, se uogliamo hauer o molto uino, o migliore. Si dee etiandio intorno al sito delle uigne sapere, ch'i campi rimossi da monti, & le ualli non acquidose, danno uino piu largamente. Ma i colli & i campi, che son lor uicini, & che hanno la lor natura, fanno il uino piu nobile. Oltra a ciò si dee sapere, che le uigne si debbon porre ne luoghi freddi, & ne mõti dal Meriggio, ne caldi a Settentrione, ne temperati dall'Oriente, & se necessario fia da Ponente, accioche per questa industria si temperi la qualità che superchia. I luoghi spesse uolte mutano la natura delle uiti, & però le lor generationi s'adattino acconciamente. Tu porrai adunque la uite che sostien le nebbie & le brine nel piano, ne colli quella che sostien i uenti & la secchezza, nel campo grasso, le grasse & feconde, nel magro le fruttifere & salde, nel freddo & nebbioso quelle che si maturano prestamente innãzi al uerno, o quelle che fioriscono tra le caligini piu sicuramente con gli acini duri, nel uentoso le tenaci, nel caldo quelle dalle granella piu tenere e humide, nel secco quelle che non sostengono le pioue. Et accioche io molte cose non dica,

si deono elegger quelle ganerationi di uiti, lequali per difesa de lor uitij amano i luoghi contrari a quegli, ne quali esse non possono durare. Ma la region piaceuole & serena riceuerà sicuramente ogni generation di uite. Lo huomo adunque industrioso ami quelle cose, che son prouate, & le mandi a cotai luoghi, iquali possino imitar quegli da quali esse uiti si togliono. Et cosi ciascuna seruerà il suo merito.

Della terra conuenienti alle Viti. Cap. VI.

LA terra da por uigne, non sia ne troppa spessa, ne troppo risoluta, ma sia piu tosto uicina alla risoluta, ne sottile, ne lentissima, ma piu tosto uicina al lieto, ne cãpestre, ne dirupata, ne secca, ne uliginosa, ma un poco roscida, ne salsa, ne amara, ilqual uitio, corrotto il uino, contrista il sapore. Il Tufo e le altre cose piu dure, in quei luoghi oue si rilassano per lo gielo & per lo Sole, producono bellissime uigne, refrigerate nel tempo di state le radici, & ritenuto lo humore. Ma la ghiara soluta, il campo sassoso, & le pietre mobili. Ma se tutte queste cose si mischieranno con le zolle grasse, et che si metta il felice sotto intorno alla terra, perciocħ'è freddo & tenace dello humore, nõ sosterrà che le radici patischino sete la state. I luoghi similmente a quali rouina la terra dall'altezze de monti, o le ualli, alle quali i fiumi lasciano scorrendo abondanza di terra. La terra argillosa è comoda, ma l'argilla sola è grauemente nemica. La sabbia nera & la rossa è utile, quando ella è mischiata con terra forte. Il terreno carbonchioso, se

non

non si letamina bene, fa le uigne magre. Nella rossa, elle malageuolmente s'appigliano, quātunque appresso poi faccian bene, ma questa generation di terra è molto nemica all'opere, percioche col suo poco, o Sole, o humore, bagna troppo, o troppo secca. Et però sarà grandemēte utile il terreno che harà tra tutti gli estremi mezana temperatura, & che harà piu tosto del raro, che dello spesso. Tu conoscerai parimente le terre utili alle uigne per questi segni, che se la terra sarà di colore & di corpo raro & alquanto risoluto, i uirgulti che ella produce, son piaceuoli, netti, robusti, & fecondi, come il pero saluatico, il pruno, il rouo, & simiglianti, ne storti, ne sterili, ne scabrosi, ne magri & languidi per sottigliezza. Oltre a ciò debbiamo eleggger per pastinare, i campi rozzi, & massimamente i saluatichi. L'ultima sua conditione è quello nel quale altre uolte sieno state uigne uecchie. Ilqual se fia bisogno s'ari piu uolte, accioche spente le radici delle prime uigne, & cacciato ogni suo squallore, ui si possa por sicuramente la uite nouella.

Della pastinatione, & dispositione della terra, nella qual si debbono piantar le Viti. Cap. VII.

IL pastino o la cultura del luogo oue si dee piantar la uigna, si dee far del mese di Settembre o d'Ottobre, ne luoghi aridi; o di Gennaio, di Febraio, o di Marzo ne luoghi humidi. Laqual cosa si fa in tre maniere,

o che la terra sia in tutto cauata, o con solchi, o con fosse. La terra si dee cauar tutta doue il campo non è mondo, per liberarlo de tronchi saluatichi, dalle radici dello felce, & dalle herbe noceuoli & dannose. Ma doue le terre nuoue son monde, pastiniamo con le fosse o co solchi, ma sarà meglio co solchi, perche gli spatij pastinati trasmettono tutto lo humore. Si fanno i solchi di quella lunghezza che piu ti piacerà, & le tauole di larghezza di tre piedi o di quattro, d'altezza d'un piede ne luoghi humidi, o di due ne luoghi secchi. Et se poi si dee cultiuar la uigna da gli huomini con le marre, lasciamo tanto di terren crudo, che impresso l'altro solco, le uiti per ordine sien distanti tre o quattro piedi, cioè tre nella terra sottile, e quattro nella grassa, et tre & meza nella mezana. Ma se le uigne son da arare, si lascino gli spatij di mezo, che non son da cauare, di cinque o di sei piedi. Ma se ti piace di far le fosse, sieno tanto lunghe, quanto debbono esser distanti le uiti, acciochè si possa porre in capo di ciascuna fossa una pianta. Nondimeno i solchi si posson fare acconciamente distanti in tre cotanti che è la uigna. Laqual finalmēte dee esser spessa, e si deon porre le piante piu spesse in ciascun solco, di quello ch'elle douerebbono essere, & procurar con le marre ch'elle uadino per ordine, & arar gli spatij per tre o quattro anni, & seminarli d'ogni generation di semi. Et quādo le uiti saranno cresciute, tirarne una dalla destra, et l'altra dalla sinistra, & far due uiti dell'una & dell'altra, & cosi empier tutto lo spatio. Le fosse nō si fanno alte piu che due pie

di.

di. Ne ſi dee paſtinar, quando è freddo, accioche i ſermenti non patiſchino. I lati delle foſſe ſien tagliati egualmente, accioche la uite torta non ſi feriſca, mentre che il cauator ſi sforza di cacciar dentro i ferri per tagliar i ſermenti. In ogni paſtino che ſi fa, ſi caui la terra due piedi in altezza, uſandoſi diligenza che il cauator con occulta fraude non rinchiuda nella foſſa, terra cruda, laqual coſa il guardiano dee cercar con un baſtone per gli ſpatij che ſi cauano, oue la foſſa ſia di quell'altezza che ſi diſſe pur hora. Et faccia tornar diſopra, tutte le radici, & tutti i purgamenti, & maſſimamente del rouo & del felce, laqual cura ſi dee hauere anco in ogni generation di paſtino. Si poſſono etiādio far le foſſe picciole & ſtrette acconciamente, nondimeno profonde in qualunque luogo del campo oue le uiti hanno a ſtar ſempre, ſecondo che s'oſſerua per tutti i pratici agricoltori di Bologna, e di piu altri luoghi. Si poſſono etiandio fare in terra, forami intorno alla uite in qualunque luogo oue la uita ſi dee piantare, iquali s'uſano di far con un palo; ma è molto meglio che ſi facci no con un fora terra, ilquale è uno ſtromento di ferro trouato da me, col quale ſi fora la terra profondamente quanto ſi uuole, & ſi mena fuori la terra, di modo che ella non ſi ritiene attorno i parieti del foro, laqual per l'ordinario ſuol impedir le radici piu deboli, quando ſi ficcano. Laqual coſa ſi fa con poca fatica ſe il campo però non foße pietroſo o ſaſſoſo. Il luogo che ſi dee paſtinare, ſi dee prima purgar da gli impedimenti, & da gli arbori, accioche la terra cauata per lo continuo

calcare non si consolidi. Si ha trouato per molte continue esperienze, che le uiti fanno meglio, se si pastinano incontanente che la terra è cauata, o non molto innanzi, conciosia che l'enfiamento del pastino non essendo ancor rassodato, cade in se medesimo di sotto. Et questo è prouato ne solchi, & nelle fosse.

In che maniera si debbono cogliere le piante delle Viti, & quali, e come si posšino serbare, & portare in parti lontane. Cap. VIII.

LE piante delle uiti che si chiamano Magliuoli si debbono cogliere, quando si hanno a piantare, & si possono coglier anco innanzi, se si serbano bene. I miglior tempi da coglierli, sono del mese d'Ottobre, quando son cadute parte delle foglie, & parte se ne tengono anchora su le uiti, perciochè allora il calor natural della uite è sparso anchora ne rami, ma quando son cadute tutte le foglie, & che è sopraueņuto gran gielo nell'aria, i suoi rami allora son priui del suo calor naturale, ilqual si fugge per la freddezza dell'aria, alle radici, & alle calde uiscere della terra, per laqual cosa cotai piante malageuolmente s'appigliano. Oltre a ciò, il tempo di Marzo, è ottimo a ricoglier le piante per le medesime ragioni; perciochè il calore & lo humore ritorna a rami, si che le lor gemme comanciano a ingrossare. Ma quanto all'elegger le piante, ci son ragioni a piu modi; perciochè si dee primieramente eleggere di tal terra, che non sia piu grassa di quella

nelle qual ſi dee paſtinare, ma di uguale o di piu ſottile, perciochè ſe le uiti ſi porteranno da una terra graſſa a un'altra che ſia ſottile, non potranno eſſere utili, ſe non s'aiutano ſpeſſo col letame. Inoltre ſon da elegger i ſermenti da paſtinare, dal mezo della uite, non dalla ſommità, ne dalle parti di ſotto, iquali ſermenti ſien cinque o ſei naſcenti dal uecchio ſpatio ch'è tra le gemme; perciochè quando ſi ſcegliono di cotai luoghi, non tralignano coſi ageuolmente. Laſceremmo ſtar i magliuoli di ſopra & i rampolli, iquali auegna che di buon luogo ſien nati, nondimeno mancano del beneficio dell'abondanza. Il pampano parimente che naſce del duro, auegna che faccia frutto, non ſi ponga per fruttifero, perciochè nel ſuo luogo è fatto fecondo dalla madre; ma traſlatato ritien uitio di ſterilità, laquale egli preſe naſcendo. Si prendino parimente da uite feconda, e non ſtimiamo che quei branchi delle uiti che fanno una uua o due, ſien fertili, ma quegli che per la molta abondanza ſi piegano; perciochè la uite ferace, puo hauere in ſe materia aſſai piu ferace. In queſto adunque ſarà ſegno d'abondanza, ſe farà frutto poſta in alcun duro, ſe co frutti empierà i ramiſurgenti da ogni parte, & queſti ſon ſegni proprij da uederſi nel tempo della uendemmia. Columella afferma che non ſi puo ueder la fecondità della uite in uno anno, ma in quattro, nel qual numero ſi conoſce la uera generoſità de magliuoli. Per paſtinare ſi dee elegger tralcio nouello, ilqual non habbia in ſe niente di duro o del uecchio

ſermento; percioche altramente ſpeſſo ſi corrompe & ammarciſce. La miſura del ſermento uuol eſſer d'un cubito ſecondo Palladio. Ma a me pare che eſſi habbiano a eßer molto piu lunghi, & maſſimamente ne luoghi alla china, montuoſi, & aridi, quando ſi pongono torti nella foſſa, & che biſogni purgarli da ramuſcelli & da nodi. Et le piante delle uiti ſi debbon ſerbar di maniera ch'elle non ſi riardino o per uento, o per Sole, ne ſi offendino in modo alcuno, & maſſimamente coperte ſotterra infino al mezzo, ſe però elle ſi debbono ſerbar pochi dì. Ma ſe ſarà neceßario ſerbarle per lungo tempo, & maſſimamente ſoprauenendo il caldo, ſi cuoprino quaſi fino alla cima, con terra molto ben trita, ma coſi apertamente che la terra diligentemente poſta tanto di dentro quanto diſopra, tocchi ciaſcuna pianta d'eſſe uiti. Ma ſe biſognaſſe portarle in parti molto remote, ſi miſchi ottimamente con le piante, il purgamento del grano che noi chiamiamo loto, o ueramente le paglie molli et alquanto lotoſe, et riuolte in un ſacco o nelle ſtuoie che è molto meglio, ſi leghino bene ſtrette dal capo piu groſſo con le predette paglie, e ſi cuopra col letame, & quando ſi portano, ſi difendino dal Sole e da uenti quanto piu ſi puo. Ma ſe la ſecchezza dell'aria foße molta, i capi piu groſſi ſi poſſono qualche uolta tuffar utilmente nell'acqua, percioche coſi diſpoſto, ſi potranno portar & tener lungamente, ſenza offenderle punto.

uando; & in che modo, la uigna & le uiti son da piantare. Cap. IX.

Le uigne son da piantare nel tempo di Settembre d'Aprile, ne luoghi freddi. Ne temperati, del me- d'Ottobre e di Marzo. Ne caldi, del mese di No- embre e di Febraio, ma cosi fattamente però che in utti i predetti luoghi se saranno humidi, campestri, e assi, si piantino dopo il uerno, acciochè il caldo lor na urale nō si estingua per doppia acquosità, cioè del luo o, & del uerno. Ma se i luoghi da piantar saranno ari & montuosi, si piantino innanzi al uerno, acciochè a souerchia secchezza de luoghi, si temperi intorno al e piante, cō la humidità del uerno. Ma ne luoghi tem erati si puo piantar acconciamente innanzi, & dopo l uerno. Inoltre le uiti si debbono porre, ne dì piaceuo i & tepidi, quādo il terreno è un poco humido, ma piu osto arido che lotoso. Quando la uigna si pianta per or ine, o ch'ella si pianta ne forami de pali grossi, o nel orame dello stromento che si chiama Foraterra ch'è nolto meglio, & allora fatti i forami diritti, o un po- o torti, ui si mettino due sermenti tagliati nella parte li sotto cosi un poco alla storta, et si ponga fino alla me tà del forame sabbia o terra soluta e trita, & mischia- ta con un poco di letame maturissimo di paglia, & poi si riempia di creta o di terra che si troua quiui, o uera- mente che si piantano in picciole fosse conueneuolmen te profonde, posti i capi delle piante lontani nella par te di sotto, & in quella di sopra congiunti presso al se-

gno, da ogni lato proportionalmente posto con la fune, & di sopra si calca di terra trita. Il capo del sermento, quando si pon da torcere, non si dee per modo alcun molestare. Percioche quella parte della qua si spera che uenga la radice, non si dee sottoporre a ingiuria alcuna. Restino sopra terra due gemme feconde, & non sendo in tutto sommerse, si lasci nella parte piu feconda quel che sopra esse è uicino alla sterilità. Ma doue la natura delle terre è grassa, lasceremmo maggiori spatij tra le uiti, cioè di quattro piedi. Ma doue sarà sottile, gli faremo piu stretti cioè di tre piedi, ma doue sarà mezana, di tre piedi e mezzo. Oltre a questo non si dee usar il medesimo pastino in ogni generation di uite, accioche uno anno inimico alla maniera della uite non lieui altrui ogni speranza di uendemmia, & però pianteremo quattro o cinque sermenti nobili per generatione. Ma tornerà bene che si dispongbino le generation de sermenti a tauola per tauola, percioche poste cosi distintamente secondo la diuersità de generi, minor numero di lauoratori le potrà piu ageuolmente spedire, & ripor a grado a grado quelle che prima si matureranno, & poi meglio e piu tardi serbare ciascuna maniera di uin puro di sapore, senza combattimento d'altra generation di uino. Et se ti paresse ch'a far questo fosse cosa difficile, non metter altre uiti insieme, se non quelle che si conuengono tra loro di sapore, di fiore, & di maturezza. Ma nelle fosse grandi & larghe, metterai quattro sermenti per i cantoni, di distantia come debbono star le uiti,

uiti, & poi spargiui (come dice Columella) uinaccia mischiata insieme con letame, & s'il terreno fosse magro, metterai nelle fosse della terra grassa, ma se fosse troppo cretoso, mischiarai della sabbia. Ma se tu ti dilettassi di hauer arboro con pianta di generosa uite, tu la douerai prima nutrire nel semenzaio. Onde si trasporti cosi radicata alla fossa & congiunta all'arboro. Ma nel semenzaio i sermenti si debbono por tra loro poco distanti. Et quando saranno uenuti a buono essere, si diradicherà di quindi la uite e l'arbusto dopo due anni, & si trasporrà. Lequali, quando tu metterai nella fossa, leuerai potãdo, a ciascuna materia, tutto quel che ui fosse di cattiuo, scorciando anco le radici se tu ne trouassi di quelle che non fossero buone. Ma se tu uuoi far l'arbusto, porrai nella fossa due uiti radicate, osseruando che le radici non si tocchino tra loro, & le congiugnerai, dirizzandole a lati della fossa. Varrone afferma che nõ si dee compir la fossa il primo anno, laqual cosi farà che la uite fonderà piu profondamente le sue radici, ma questa cosa per auentura sarà piu cõueneuol nelle Prouincie aride, ma seminate nelle humide, si ammarciranno, riceuuto lo humore, se però non si cumulasse la terra incontanente. Ma si ponghino gli arbusti di quelle generation d'arbori che fanno piante. Et se fosse a bastanza per l'abondanza del campo, usisi di queste, cioè l'olmo, l'oppio, il salcio, il pioppio, il frassino, il ciriegio, la noce, il prugno & simiglianti, ma quanto al salcio, & al pioppio l'useremo solamente ne luoghi humidi, gli al-

tri poi, & ne gli humidi & in tutti gli altri luoghi. Bisogna adunque porre intorno alla fossa della uite i tronchi radicati di queste generation d'arbori, o ueramente il salcio & il pioppio senza radici, & la uite nelle fosse dee star di lungi dal suo arboro mezzo pie, o al piu due, percioche l'arboro troppo uicino alla uite, o che non lascierà crescere, o ch'egli da lei non sarà lasciato crescere. Si puo anco far un'altro ingegno per trasportar la uite. Si porta una picciola corbetta fatta di uimini all'arboro o al pergolato, accosto al quale stà la uite. & si fa un buco a punto nel mezo della corba, per lo quale facendosi passare il sermento, si sospende la uite, & si empie di terra, ilqual sermento poi che sarà passato l'anno, tagliato nel fondo della corbetta, si porterà con la corbetta al luogo oue tu hai desiderato di piantarlo, & quiui si sotterra con la medesima corba presso alle radici dell'arboro che si marita. Et questo si fa senza dubitar punto ch'egli non si habbia ad apprendere. Si fanno anco all'intorno delle caue per difenderlo dalle pecore, & si debbe incontanente legarlo al suo arboro. Ma quando tu desideri armar di uiti gli arbori delle ripe è buono e piu ageuole, far il solco nella ripa, & porui poi le spine & i magliuoli insieme, & cauato il fossato, metterui la terra disopra; perche a questo modo il campo si armerà di spini, & le uiti sicuramente andranno su per quegli salendo. Inoltre sono ottime generation di uigne prouinciali, quelle che si fanno, cioè che le uiti stiano come gli arbusti, lequali a ciò fare si piantano, come quelle che si

dispongono per ordine. Et queste ueramente, o ch'elle si pastinano egualmente da ogni lato, o ch'elle tengono solamente un'ordine, rimosso, come piu piacerà, dall'altro. Ma in questo si puo porre una sola pianta per ciascuna fossa, cioè in due ordini. Ma nella terza sarà buono porne due per ogni lato, uicine alle quali, quelle piante che son perdute, si possino ne seguenti anni riparare. Et se in ciascun luogo se ne porranno due, & quando saranno apprese, se ne leui la uia piu debole si che resti una sola. Oltre a ciò si dee sapere, che il suolo & il cielo sostentano la natura della uite, s'ella acconciamente s'adatta. Et però nel piantarla, si debbono osseruar quelle cose delle quali noi dicemmo di sopra, quando io parlai dell'aere, & del sito delle uigne.

Del propaginare, & del ritrouar le uigne, & le uiti. Cap. X.

IL propaginar qualche uolta si fa nelle uigne, & qualche uolta a gli arbusti. Nelle uigne alcuna uolta si propagina nel luogo uoto, oue la uite dee esser secondo l'ordine della uigna. Et alcuna uolta si propagina il sermento d'una uite nobile, nel luogo d'un'altra ch'è di generation infame. Et alcuna uolta è condotto per circonferentie, accioche la uigna riceua accrescimento. Ma nel primo modo, si conduce al luogo ordinato, o incontanente ch'il sermento è lungo a sofficienza, o soccessiuamente ne gli anni che uengono, quando egli manchi della sua lunghezza. Et il medesimo si dee osseruare in ogni propaginatione. Ma

se si mena la propagine in luogo oue si debbono diueller le uiti, questo si faccia, o incontanente, o ueramente che si conduca il primo anno per un piede uicino alla uite che si dee leuare, accioche hauutosi il frutto del primo anno dalla uite che si dee condennare, si meni nel seguente anno leggiermente nel luogo di quella che prima fu diradicata. Ma quando si mena a gli arbori, o a gli arbusti, la propagine si faccia di lungi dall'arboro almeno un piede. Ma in tutti i predetti modi, si ponga letame nella fossa sopra la terra intorno alla propagine apparente. ne si ponga sotterra per quãto è lungo il tratto della propagine, perciochè per lo soperchio calor del letame indebolirebbe o riarderebbe, se perauentura non fosse tanto maturo & uecchio, ch'egli hauesse esalato tutto il suo caldo. Si dee anco sapere, che le dette propagini si fanno, o nel cauamento di tutta la uite che si propagina, ò nelle uerghe, oueramente nella incuruatura del sermento, cioè che si lasci sopra terra piegato quasi come arco, non cauata anchora l'altra parte della uite. Laqual cosa se si farà nelle uerghe, si taglino passati due anni o tre, che è piu sicuro per la debolezza delle radici che hanno due anni, lequali spesse uolte non difendono conueneuolmente la uite nuoua. La antica & inuecchiata uite, et che produce molto di lungi i suoi tralci fruttiferi, si rinoua per studioso cultiuamento fatto, a suoi tempi conueneuoli, o per infangamento di letame, o di sermenti, o di sabbia, essendo il luogo troppo crettoso, o di creta essendo la terra troppo sabbionosa, o per stretta potagione,

o per inneſtamento fatto nel luogo del tronco, netto, et ſugoſo. Dice Columella, che ſe la uite della pergola o dell'arboreto ch'è di tronco intero in robuſto terreno, ſi poterà ſtrettamente, & ſcalzato all'intorno, ſi letamini, & che poi ſi feriſca con un coltello acuto tre o quattro piedi ſopra terra, & che ſpeſſo ſi rimeni la foſſa, produce per lo piu di quel luogo, un germuglio nel tempo della primauera, & infonderà materia alla uite, con laquale ella ſi potrà riparare. Ma ſe il tronco della uite foſſe corrotto per la ſouerchia uecchiezza, ſi recida del meſe di Marzo uicino alla ſuperficie della terra o poco ſotto, accioche la uite medeſima ſi rinuoui ſimigliantemente nel tronco tagliato. Ma ſe la uite ch'è ſola, diſtende troppo di lungi i ſuoi tralci fruttiferi, ſe ne ripieghi uno che ſia lontan dalla uite, e ficcandolo quiui in terra, eſchi fuori appoggiato alla uite, et dopo due anni ſi tagli la madre. Le uiti della uigna che ſi dee rinouare, o che tutte p la ſorte loro ſon lodeuoli, e allora ſi faccia di tutte quel che ſi ha detto diſopra che ſi dee far d'una ſola, o che tutte ſon ree, nel qual caſo nõ ſi potrà far coſa migliore ch'eſtirparle tutte, et conſumate a baſtanza le uecchie radici, piãtar la uigna di nuouo. Ma ſe alcune uiti foſſero buone, et alcune ree, eſtirpate le radici peggiori, o poſti i peli in tutti quei luoghi ne quali s'adattano le uiti che ſono ſtate laſciate, ſi cauino, di maniera che ſi poſſino ageuolmente piegare, & totalmente ſommerſe, ſi diſtribuiſchino ciaſcuna in due parti o piu, ſecondo il biſogno e la poſſibilità d'eſſe, e laſciati due tra

ti al piu per ciascun luogo con due gemme, tutte l'altre si taglino sopra terra, & si ponga qualche poco di letame per ciascuna uite. Et non è da trapassare, che si metta de nuoui tralci tanto di ciascun d'essi sotterra, si che possin metter le nuoue radici in conueneuol luogo, lequali non nascono ageuolmẽte nel luogo uecchio, s'egli non è quasi come nuouo. Et se restaße alcun luogo al quale non si poteße condur tralcio alcuno, ui si ponghino altri tralci nuoui, portati da qualch'altra parte. Inoltre ogni propagine si puo far ne mesi d'Ottobre di Nouembre, di Febraio, & di Marzo, quando la terra non è così molle si ch'ella non possa acconciamente maneggiarsi & sfreggolarsi, ne così dura, che poßa troppo resistere a cauarsi. Ma ne luoghi troppo acquosi, si farà utilmente la propagine dopo il uerno, & ne secchi innanzi al uerno, di maniera però che la uite si cacci sotterra ne luoghi piani un piede, ma ne chini & roniuosi due. Et forse che quella propagine che si fa innanzi al uerno è migliore in tutti i luoghi, pur che ne gli acquosi si adatti intorno la terra acconciamente, percioche (come dice Palladio) la importanza delle uiti è, che si fermino ben le radici, perch'elle non si curano altramente di quattro tralci che uenghino o piu lunghi o piu corti.

Dell'innestamento delle uiti. Cap. XI.

LE uiti s'innestano, o nelle uiti, o ne gli arbori. Et l'innestamento nelle uiti, si puo conueneuolmente fare in due modi, cioè nel tronco & nel tralcio. L'in-

L'inneſtamento nel tronco ſi fa in queſta maniera. Eleggaſi un tronco nel qual ſi uuol inneſtare, che ſia ſaldo & che habbia abondanza di alimento dello humore, & che non ſia per uecchiezza, ne per altro difetto arido o guaſto. Tagliſi appreſſo terra, o un mezo piede fra terra; perciochè ſopra terra s'appiglia malageuolmente. Varrone ſcriue che ſi dee ſegar la uite che ſi uuol inneſtare tre dì innanzi ch'ella s'inneſti, acciochè quel troppo humor che ui è dentro che non è ſuo proprio, ſi poſſa ſcolare. I rampolli da inneſtare ſien ſodi, ritondi, ſpeſſi di gemme, & bene occhiuti, de quali ſe ne laſcino due o tre nel neſto. Radiſi adunque il ſermento alla miſura di due dita, ſi che dall'una delle due parti ſia la corteccia, e non ſoſtener che ſi ſpogli la midolla, ma radi lieuemente, acciochè la tagliatura poſſa ſenſualmente riuſcir alla pianta, & s'acconci la parte che ha la corteccia, alla corteccia della nuoua madre. L'occhio di ſotto ſi ficchi di maniera, che s'accoſti congiunto al tronco, ilquale occhio dee riguardar alla parte di fuori, & poi ſi leghi come ſi è detto ne i neſti dell'altre coſe. Si cuopra anco con qualche coſa, acciochè il neſto non ſia offeſo dal Sole e dal uento, l'uno abbrucciando, & l'altro percotendo & sbattendo, ma doue il caldo del tempo noiaſſe la legatura, ſi dee ſpeſſo coprir il luogo con un pannicello bagnato leggiermente colà ſul tardi, acciochè con queſto alimento il neſto s'aiuti contra la forza del cielo ardente. Si può etiandio inneſtar acconciamente qualche coſa di uecchio col nuouo. Quando adunque il ger-

muglio comincierà a crescere, si dee legar con aiuto di canna, o di palo, acciocbe qualche mouimento non squassi la fragile età del sermento che cresce. Leghisi leggermente con qualche cosa piaceuole, acciocbe la giouanezza del tenero germuglio, per lo nodo stretto non si secchi. Se tu farai il nesto sotterra, aduna insieme la terra che si caua, per beneficio della uite, accioche anco questa faccia prò al nuouo sermento, oltre gli alimenti ch'egli ha della madre. Sono alcuni ch'innestano nella uite o nel ramo di due anni o piu, un rampollo lungo che habbia qualche poco del uecchio, di grossezza del tronco, & anco poco piu o meno, o ueramente insieme congiunto dall'un lato & dall'altro al tagliato, o ueramente apparecchiano il nesto come di sopra si ha detto, osseruando la legge della propagine. Il nesto nel tralcio si fa in due modi, & l'uno ch'è miglior di tutti gli altri, è questo, che si aggiunga nuouo sermento al nuouo per sfenditura, fatta la tagliatura dell'uno & dell'altro nel luogo medesimo, appresso la gemma, e la legatura del uinco morbido incerata con la pezzetta, & poi messaui disopra acconciamente l'argilla. L'altro modo è, che si tagli la gemma d'una uite fino alla midolla, facendo la tagliatura profondamente, et a trauerso nell'uno & nell'altro legno, & sottomettendosi altrettanto della gemma dell'altra uite, si ponga nel luogo della prima, & si faccia il legamento come nell'altre, e allora s'appiglia & fa frutto. Vn certo huomo pratico mi ha affermato, ch'egli una uolta forò la uite fino alla midolla con una triuella

uella

nella picciola, & ch'in quel foro mise il rampollo di grossezza del foro, raso un poco & ch'egli s'apprese, senza fender altramente la uite. La qual dee meglio appigliarsi quando si fende. Si ha medesimamente un'altro modo, che ottimamente prouiene & è questo, che si tagli la uite che si dee innestare tortamente insino alla midolla o presso a quella, in tanto che ui si possa metter un conio quasi di due dita, et allora si ponga nella fenditura il rampollo di due gemme, che habbia un poco del uecchio, raso da una parte fino alla midolla si che la fenditura uada in acutezza, e apparecchiato in quel modo nel qual meglio si adegui alla parte di fuori, rimossa la corteccia, si leghi, ponendoui intorno creta con una pezzuola, & la madre innestata sia fessa di sopra per quattro dita o in quel torno, ne si lasci che di sotto o di sopra pululi cosa alcuna. Et si possono adattar acconciamente intorno alla uite piu nesti. Fa etiandio bene, quando s'innesta solamente un sol nesto, & se sarà della medesima grossezza del tronco sarà il meglio che possa essere, altramente s'agguagli con una parte della corteccia, o ueramente (come dice Varrone) si faccia l'agguagliamento delle midolle. Lo Innestamento ne gli arbori si puo fare a due modi. L'uno che la uite si meni per lo ciriegio o per altro arboro, oue l'uua si maturi a un tempo col frutto dell'arboro. L'altro che s'innesti nell'arboro, si come qualche uolta si fa ogni nesto, in cose dissimiglianti. Il primo modo è, che si pianti la uite presso al ciriegio o altro arboro di peri o di meli, & questi si forino, & per i

fori ſi conduca la uite. Et quando ſaranno creſciuti gli arbori & le uiti, di maniera ch'i lor legni ſien congiunti inſieme, ſi taglia la uite dalla parte della radice, di modo che non ſi nutriſca ſe non per la radice, et per lo tronco dell'altro arboro, & allora l'uua ſi matura in un tempo medeſimo co frutti dell'arboro. S'ineſta nell'olmo, & forſe anco in alcuni altri ſecondo Columella in queſta maniera, che ſi fori il tronco dell'arboro fino alla midolla con la triuella Gallica, & quiui ſi ficchi il neſto della uite, ſecondo il modo ſopradetto, quando io ragionai in comune de ineſti. I predetti neſti ſi fanno ne luoghi caldi del meſe di Febraio, ne freddi del meſe di Marzo, quando le uiti lacrimano lo humor loro non d'acqua, ma ſpeſſo, auegna che fatte nel tempo nel quale elle mandino fuori le lacrime acquoſe, o che habbiano anco perduti i pampini, qualche uolte inneſtate s'appiglino. Si poſſono etiandio inneſtar del meſe di Maggio, & di Giugno, eſſendo già conſumate le lacrime, ſe i tralci da inneſtare, ſaranno conſeruati in luogo freddo & ombroſo, ſi che non germuglino. Oltre a ciò non porrò quì un'altro modo d'inneſtare, col quale ſi metta la gemma ignuda in luogo dell'altra col mele, o con qualch'altra coſa, da alcuni celebrato, percioche egli pare che la ragion naturale non l'appruoui per riſpetto della troppo tenerezza della gemma. Nondimeno un certo Frate minore mi affermò, che quando le uiti cominciano a far le foglie del meſe d'Aprile, preſe la cima d'una gemma, reſtandoui le foglie picciole con qualche con-

cauità,

cauità, & in quel luogo pose un'altra gemma simigliante freschissima & tolta da un'altro luogo, con letame tenero di bue, & senz'altro aiuto s'apprese. Et però si puo prouare, auegna che questa cosa paia contraria alla ragion naturale, posta da Frate Alberto Thodesco. Ma Catone scriue, che il nesto della uite, uno si fa nella Primauera, & l'altro quando l'uua fiorisce, & questo è il migliore. Innesterai nel tempo della Primauera a questo modo. Taglia la uite che tu annesti, & fendila nel mezzo con la midolla, dopo aguzza i nesti, o i rampolli i quali tu uuoi innestare, & componi insieme la midolla con l'altra midolla. L'altro modo di innestare, è che se la uite tocca l'altra uite tenera, congiugni tra loro tortamente midolla con midolla, legando l'una a l'altra con una corteccia d'altro arboro. Il terzo modo è che tu fori con la triuella la uite che ti piace innestare, e metti nel foro due rampolli di uiti di quella generation che tu uuoi che ella sia, & mettigli tortamente uicini alla midolla, & congiunta midolla con midolla, & leuata uia la tritatura del legno fatta con la triuella, farai che i rampolli rieschino dall'altra parte. Sien lunghi due piedi. Traragli a terra, & ripiegato il capo alla uite, ficcherai in terra la meza uite con legami, & la coprirai di terra. Et tutto questo poi ugnerai di loto, legherai, & coprirai a quel modo medesimo, come gli oliui. Ma io ho piu uolte prouato un'altra maniera d'innestamento, & ho trouato che non falla mai, & ch'è sicura dalla pululatione & dall'offesa de cauato-

ri. La qual tu farai in questo modo. Prendi un tralcio lungo, nuouo, che habbia quattro dita del uecchio dell'anno passato, & lieuane uia la metà della parte uecchia fino alla midolla, restando salua quella parte che si dee innestare, & dell'altra metà della parte uecchia, forma in conio lungo tre dita cioè fino al tralcio nuouo, & quiui si faccia una cocchetta, oue si fermi ben forte il conio, tagliato non dalla parte della midolla, ma dall'altra solamente & sia bene acuto. Et poi taglia il tronco che tu uuoi innestar per lo mezo della medesima grossezza se si puo, & se non sia piu grosso un poco, & da quella parte che ha meno la midolla, se ne lieui quantità d'un dito grosso, & ficca il conio nella tagliatura, si che la cocchetta fortemente s'accosti al capo piu corto del tronco fesso, et gli altri due capi uguali sieno alquanto dentro del nuouo, acciochè il legame possa stringer l'un capo & l'altro agguagliato del sermento uecchio, & dopo questo lega stretto con un giunco fesso tutta la fenditura. E a questo modo tu potrai innestare due & tre, & piu branchi di uiti, tagliando uia tutti gli altri. Et dopo, sotterra tutta la uite innestata, & farai tanti solchi in quella parte che tu uorrai, quanti saranno i branchi che sono innestati, & in ciascun solco, farai nel luogo o ne luoghi, oue ghiacceranno in terra i nesti, una picciola fossa nella quale si mette tutta la legatura de nesti, & coperta di terra, la calcherai cosi pianamente co piedi, e il sermento auanzi fuori almeno oltre una spanna, Inoltre i sermenti nuoui si potranno congiugner

col

col nuouo o col uecchio ſermento al modo uſato, & metterſi in terra col modo medeſimo, ma biſogna che ſi fermi la congiuntura con una canna feſſa, accioche piegandoſi, non ſi rompa coſi ageuolmente.

Del potar le Viti & gli arbori che hanno le Viti. Cap. XII.

LA Giuſta potation delle uigne ſi fa del meſe di Ottobre, di Nouembre, di Febraio, & di Marzo fin che le lor gemme creſcono ne luoghi caldi. Ma ne freddi, ſi fa del meſe di Febraio, o di Marzo ſolamente, & ne temperati ſi puo far nell'un tempo & nell'altro. Ma ne monti ſarà piu conueneuole potar le uigne che ſon uolte alla parte del Settentrione, o all'Occidente, nel tempo del Verno, & l'altra parte ch'è uolta alle parti piu benigne del cielo ſi poti l'Autunno. Percioche in cotai luoghi & in tutti i caldi, non ſi sà la forza, & la natura delle brine. Ma l'huomo (ſecondo Palladio) nella potagione, ſi dee forzar ſempre a far ſi che la uite ſi faccia piu robuſta nel gambo, accioche noi non ſerbiamo nelle uiticelle deboli, due duramenti, la qual coſa non oſſeruano alcuni pratici potatori de noſtri tempi nelle uigne diſordinate & abbattute, affermando che ſia meglio ritornar ſpeſſo il tronco della uite. Son da tagliare i ſermenti mortali, ritorti, deboli, & nati in cattiuo luogo. E ſi dee anco tagliar il ſermento nato tra due branchi, & ſe debilitaſſe per la graſſezza l'un branco & l'altro ſucceda in quel luogo tagliato il branco. Nondimeno

farà ottima cosa alla potagione, difender il sermento
di sotto, nato in buon luogo, per ricuperar sempre la
uite, & lasciarlo a una, o a due gemme. Ma ne luo-
ghi lieti & piu benigni sarà lecito di far che la uite si
spanda in alta, ma ne sottili, ne caldi, e ne luoghi al-
la china, si dee farla andar bassa. Ma lo stimar la
potenza & il uigor della uite, stà al giudicio di colui
che ha intelletto, percioche quella che uà in alto è
grassa & feconda, & non dee hauer piu che otto tral
ci, ma che però si lascino nella parte di mezo, uno o
due guardiani. Ma s'ella è magra, & bassa, lascia a
ciascun branco un sermento, ma si dee prouedere che i
sermenti che tu serbi, non sien tutti da una parte, per-
cioche se ciò fosse, si seccherebbono tosto, non altra-
mente che se la saetta gli hauesse tocchi. Taglieremo
qualunque cosa che nascerà intorno al gambo, se già
la uigna non ama d'esser rinouellata. I sermenti non
si deono lasciare, ne intorno al duro, ne anco in som-
mo, perciochè questi, come troppo pampinosi fanno
men frutto, & quegli aggrauano la uite col troppo
frutto, & lo menano piu di lungi, & però si deono
serbare nel mezo & non uicino alla gemma. Ma la
tagliatura si faccia alquanto piu su, & si scosti dalla
gemma per rispetto della lacrima che scola. Recidi
parimente l'unghie secche & nociue de guardiani, &
tutte quelle cose che tu ui troui che son uecchie & sca-
brose. Ma s'il tronco della uite fosse incauato per lo
Sole, per le pioggie, o per gli animali nociui, pur-
ghiamo ciò che ui è di morto, & ungiamo le sue pia-
ghe

ghe di morchia, o di terra, che farà prò contra alle predette cose. Si lieui parimente uia la corteccia ricisa, & che pende dalla uite, laqual cosa (come dice Palladio) fa minor feccia nel uino. Si rada anco il musco ouunque egli si trouasse. Le piaghe che si fanno nel duro della uite, debbono esser torte & rotonde. Si taglino adunque tutti i uecchi sermenti, da quali penderono i frutti il primo anno, & si lascino i nuoui, tagliati uia i uiticci, & i ramicelli souerchi. Ma si dee sapere, che in certi luoghi i potatori lasciano i sermenti cosi lunghi come la natura gli produce, come appresso Cremona, et Tortona e in molti altri luoghi. E in alcuni ne leuan uia solamente le sommità che sono sterili. Et in alcuni si lascia il tralcio lungo un piede. E in alcuni altri luoghi si pota cosi stretto, che i tralci si scorciano fino alla misura d'un mezo piè. Quanto al primo modo, non è ben fatto a osseruarlo, se non ne luoghi grassi, oue non si pongono le pertiche, ma doue le uiti quasi come pertiche o funi si distendono per ogni uerso. Ma il secondo s'osserua appresso Asti, solamente con pali fitti intorno alla uite tirando a detti pali i tralci, ma pochi, della uite. E questi due modi si comportano spetialissimamente nelle uigne allegre, & in quelle generation di uiti, che hanno le gemme loro per la lunghezza dall'un nodo all'altro, molto distanti. Et queste cosi fatte uigne, fanno molto frutto, & molti grappoli, auegna che non cosi grandi come quegli delle uiti, che son potate strette, & amano d'esser molto, & assiduamente cauate & letaminate, perch'elle possino

nutrir tralci conueneuoli, & frutti. Ma quelle uigne, nelle quali i tralci si fanno corti un piede, come a Bologna, a Modona, & in molti altri luoghi, si difendono in mezana terra, & quasi in ogni generation di uiti difendono acconciamente i tralci & i frutti suoi. Ma quelle che si potano strettissime, come appresso Forlì, & in certi altri luoghi, nella Prouincia, procurano cosi fattamente nelle uiti, che stanno senza pali & senza pertiche ne gli ordini loro, come fanno le arbustiue, e in quelle uiti che essi trouano che hanno i nodi molto spessi, & massimamente ne terreni sottili, & in quelle generation di uiti che si chiamano Albane & Schiaue. Et cotal potagione si puo anco osseruar nelle Zizighe & nelle Verdighe, le quali se si potano altramente fanno troppo misere uue, et non producono tralci sofficienti per lo seguente anno, & questo è il discorso che si puo far in materia delle uigne. Oltre a ciò si ha fatto pruoua, che se si tagliano i sermenti che producono l'uua uicino a grappoli, o fiorendo, o poco dì dopo, nasceranno nuoui sermenti con molte uue per far agresto al tempo della uendemmia, e anco dopo. E io penso ch'a questa esperienza farà prò, se nel tempo della detta potagione si torranno a tutta la uite i sermenti nati senz'uua, o quegli almeno che si douerebbono torre nella seguente potagione. Inoltre farà prò, se non si lascierà che l'uue nate prima si maturino, ma essendo ancora acerbe, si torranno per far agresto. Ma queste cose hanno luogo non in tutte le generationi delle uiti, ma in quelle che producono, tanto nel uecchio, quanto nel

nuouo,

nuouo, come ſono i Moſcatelli, & ſimiglianti. Ma ne gli arbori, & ne pergolati, ſi laſciano tante materie quante la uirtù della uite puo comodamente tollerare, & nondimeno non ſieno troppo ſpeſſe in neſſun luogo, & nel laſciar i ſermenti, ſi leuin uia tutte le cime che ſono ſterili. Si potano da i piu, di terzo in terzo anno ſolamente, accioche produchino maggior copia di uue. Ma ſe ſi potano ogni anno, produrranno l'uue piu graſſe, & difenderanno la uite piu lungo tempo. E alcuni non potano mai le uiti, ne i grandi arbori, & ramoſi, per la troppa malageuolezza che ſi ha nel potarle, ma le battono fortemente con le pertiche per far cadere quelle che ſono aride. Et alcuni non le battono altrimenti, ma le laſciano uiuere nel loro moto naturale, e anco a queſto modo ſi difendono ne luoghi piu graſſi. Si dee parimente ſapere, che nella potagione di ciaſcuna uite ſon da conſiderar tre coſe, cioè la ſperanza del frutto ſi che tu laſci ſolamente tali tralci, da quali tu poſſa ſperare di riceuer buon frutto, come ſono i molto maturi, & rotondi, & che hanno groſſe, & rotonde gemme, & ſpeſſe, ſecondo la generation di quella uite. L'altra la materia che dee ſoccedere, come ſono i guardiani, e i ſermenti nati in buon luogo, de quali ſi preſume che l'anno ſeguente ne habbia a uenir aſſai, laſciandoli piu che ſi puo corti. In ultimo, il luogo che conſerui la uite, & che tu ui laſci il guardiano etiandio nella parte baſſa, o in qualch'altro conueneuol luogo, per quando la uite ha biſogno di rinouarſi, o per la uecchiezza, o per la bruttezza,

o per la troppo lunghezza, accioche essendo in luogo del guardiano cresciuta a bastanza, se ne tagli l'auanzo. Inoltre si dee notare, che se la uite si pota a buona hora, pulula anco piu a buona hora, & produce sermenti assai maggiori, per rispetto della ritention dello humore, ilqual non si sparge, essendo saldate le piaghe innanzi al suo scorrimento, la onde egli entra tutto in accrescimento de rami. Ma s'ella si pota tardi, pulula piu tardi, & riceuerai molti frutti, per l'effusione del souerchio hūmore acquoso che impedisce la digestion dello humor uiscoso, del quale si generano i frutti. Et però si taglino le uiti & le uigne sottili prima, e poi si potino piu tardi le grasse, le quali lussuriano troppo per lo superfluo humor non digesto in frondi & in tralci, & anco quelle che temono le brine. Oltre a ciò dopo una buona uendemmia, pota piu stretto, per rispetto della uirtù della uite consumata, ma dopo una picciola uendemmia, pota piu largo, per rispetto delle forze riprese dalle uiti per lo suo scambieuol riposo. De gli arbori uitiferi, alcuni non si potano a modo alcuno, come son quegli che portano le labrusche che son uiti saluatiche, le quali non si sogliono potar mai, o le uiti domestiche, le quali si purgano per alcuni dalla secchezza con le pertiche. Alcuni si potano di terzo in terzo anno, come sono gli arbusti, & gli arbori grandi che sostengono le uiti domestiche, se non fossero perauentura arbori fruttiferi, i quali per desiderio di hauer i frutti non si potano. Nondimeno sarà utile, se in quegli anni, ne quali gli arbori che

sono

sono da potare non si ricidono, si taglierà loro la troppo spessezza, & i rami souerchi.

Della formation delle uigne, & del tagliar delle radici inutili. Cap. XIII.

DICE Columella, che la uite nouella dopo il primo anno si dee formar a una materia, & che finito il secondo anno, non si dee ricider tutta, si come si usa in Italia, percioche le uiti in tutto recise, o si muoiono, o ch'elle producono i sermenti senza frutto, i quali, leuato loro il capo sono astretti a uscir del duro come pampini. La onde si debbono lasciare appresso la commessura del uecchio sermento, a una o due gemme del capo di sotto, il che si dee meritamente osseruar nella uiticella piu forte, percioche la uiticella troppo debole si lascia da ricidere nel secondo anno. Et la uite nouella si dee aiutar con le canne o con piccioli pali, acciochе nel seguente anno gli possa riceuer piu forti. Et si dee ricidere fino ad una, o a due gemme, fino a tanto ch'ella produca sermenti fertili & lieti. La qual cosa facendo ella, & douendosi formar come arbusta, si ridurrà solamente a una materia. Ma s'ella dee star con l'aiuto delle pertiche & de pali, si faranno d'essa due materie, o due tronchi, le quali si formino di tanta lunghezza, di quanta desidera l'altezza dello stipite, cioè che nel terreno sottile si disponga piu corto d'un piede, ma nel grasso & nel lieto di maggiore, cioè di due, o di tre piedi d'altezza. Ma l'anno seguente, doueranno hauer al piu quattro materie, le quali si

diuidino in quattro parti. Et dopo ne ſeguenti anni, altretante o piu, ſecondo la dottrina che ſi ha data nella lor potagione. Ma ſe biſognerà che la uite monti ſu per arboro, o per arbuſti, ſi dee menarla di tempo in tempo, fino a tanto ch'ella ſarà a rami, & quiui ſi douerà tagliarla, accioche i capi nati nella ſua ſommità, ſi poſſino diuidere nel ſecondo anno ſecondo la diuiſione che ſi troua ne rami dell'arboro. Dopo queſto ſi proui conſeguentemente, che la uite uada aſcendendo ſu per i rami, dirizando ſempre una materia ſola uerſo la cima dell'arboro. Si formano le uigne a diuerſi modi, ſecondo le uarie uſanze delle Città & de luoghi, percioche in alcuni luoghi ſi formano in ordine con pali, & con pertiche, o con ſermenti diſteſi, o ſenz'alcun'altro aiuto, come altroue ſi è detto. In altri luoghi ſi fanno a ſchiera, et allhora, o che ſi ſoſtengono con una pertica ſolamente o con due, o con tre, quando ſono in terren lieto, e maſſime nelle ſchiere de gli arbori, a quali le uiti, col mezo di certi pali ſi ſoſtēgono, o che ſi fanno piccioli pergolati. E allora uerſo la parte del tronco ſon baſſe, e dall'altra dauanti ſi dirizzano in alto, la qual coſa ha biſogno di molti legami & di molta fatica, ma ſe ne caua gran frutto. Io pongo una ſola pertica nella parte baſſa, e una nella parte alta ben forte, le quali ſoſtengono tutti i tralci molto lunghi & quaſi pendenti fino in terra con grandiſſima fertilità d'uue. Ma io uoglio che l'una pertica, ſia lontana dall'altra ſolamente un braccio. Et faccio coſi fatte pergole, nelle ripe delle uigne, & de campi, ne quali ſono arbori

e siepi sopra i quali esse ripongono molti sermenti & grandi per l'anno seguente. Et cosi a questo modo ricoglio molta uua con poca spesa dalle ripe & dalle siepi uerdi, le quali non sono buone per altro, se non o per far chiusure, o per arder in fuoco, oltra ch'elle con le uiti adornano grandemente i luoghi. In certi altri paesi si formano ordinate in arbusti bassi per tutto, o in grandi arbori distinte in squadre. Gli arbusti bassi uitiferi, si debbono formare, che poi che saranno piantati, & che passati due anni, o tre saranno appresi, si ricidino in altezza di sei, o di sette, o d'otto piedi, di maniera che nel terreno sottile si formino piu bassi, ma nel lieto e grasso, piu alti, & quiui nati i rami, l'anno seguente si taglino tutti, fuor che i quattro migliori, & rimanendo in quattro parti diuerse, si formino con le pertiche, o co giunchi, & legate pietre sofficienti perpendicolari, si costringhino a distendersi per i lati, accioche non si dirizzino in alto, i quali poi che saranno fortificati, si lascino lunghi tre, o quattro piedi, ne capi de quali, si legheranno le uiti con forti legami, & questo modo s'osserua spetialmente nelle parti di Milano. Ma quegli da Bergamo fanno lo stipite piu basso, cioè di tre piedi, e mandano in alto i molti rami quiui nati, e formano l'arbusto uitifero in guisa di campana riuolta. Nel cui mezo stà su lo stipite colui che pota la uite & l'arboro, & fa spander la uite intorno intorno, di modo ch'i tralci di fuori della campana stanno pendenti. Ma gli arbori grandi si debbono formare, che di sopra & di sotto habbiano per ogni lato, molti rami

troncati, secondo la possibilità della uite che cuopre l'arboro, sopra i capi de quali, si legheranno le uiti che poi tutte cariche si ripiegano all'in giù. Si possono etiandio formar conueneuolmente a portar le uiti, & ch'essi arbori non perdino il loro crescimento, a questo modo cioè. Quando il Pioppio, il Salcio, o l'Olmo saranno grossi intorno a un braccio, si tagli la sommità loro intorno a dodici, o quindici piedi, & nascendo quiui i rami, si lasci ch'un d'essi, il piu diritto, uada in alto quanto egli uuole, & ogni anno o ueramente un sì & un nò, se gli lieuino dattorno i ramuscelli, lasciando solamente la cima. Ma gli altri rami che si sono lasciati di sotto, si formino in bassi arbusti uiniferi, come si ha detto, a quali si leghino le uiti, ne si lascino crescere da indi in sù. Oltre a ciò (come disse Varrone) oue la terra è naturalmente humida, quiui si dee mandar la uite piu in alto, perche ella nel parto & nella nutritura chiede Sole, & non acqua, si come ella fa quando il uino è nel bicchiere. Et però io giudico che sia utile lo spampanar le uigne ne luoghi campestri, humidi a tempi conueneuoli, cioè del mese di Maggio, di Giugno, & liberarle da tutti i souerchi & disutili pampani & sermenti. Et poi, essendo le uue quasi mature, dopo il mese di Agosto spogliarle dalle frondi souerchie, acciochè il Sole possa uedere, e cuocer tutte l'uue, acciochè il uino habbia piu forza, & sia piu maturo, & acciochè consumata la souerchia humidità si faccia piu serbatoio, & di miglior odore.

Del

Del rileuar le Vigne. Cap. XIIII.

LE uigne si debbono rileuare, & le uiti son da le-
re innanzi che le gemme troppo ingrossino, & le ui-
ne che saranno in ordine con pali et cō pertiche si che
uiti tra loro sono spesse, si deon rileuar distanti dal-
un lato & dall'altro egualmente, acciochè posto a
gni uite il suo palo, la medesima si leghi nel mezo con
game conueneuole, se la uite è bassa. Ma se la uite è
lta, si dee cignere in due luoghi, hauendo prima le-
ato a noue con pali d'altezza conueneuole, sei can-
e, o sei pertiche, di maniera ch'una uite sia in mezo,
& l'altre le stiano all'intorno, perche a questo modo
difendono dal cadere, & danno la uia a uendem-
iatori, si ch'essi possono andar quasi a tutte le uiti.
opo questo si diuidono i tralci in quattro parti, & si
ghino i piu forti alle piu forti pertiche, & i piu debo-
alle piu deboli. Ma in quelle uigne c'hanno le uiti piu
are, si ficchino pali per tutto distanti l'un dall'altro
re piedi, & sopra essi fermamente legati con canne, o
on pertiche, si menino le uiti, & si disponghino di ma
iera che ricuoprino tutti gli spatij, & si leghino. Et
uesto modo s'oßerua in molte uigne della Marca An
onitana, ma a me non piace egli. Ma doue i tralci
uasi come funi, si distendono, si ponghino intorno a
iascuna uite tre pali piccioli, distanti l'un dall'altro me
zo pie, & si cerchino intorno, quasi come con una ghir
anda, con un uincolo, & poi si distendino i tralci, &
ra uite & uite si ponghino picciole forcelle, o ui si le-

ghino bacchette, acciochè l'uue non si pieghino a te-
ra . Et molto farà prò, così a queste uigne, quanto
tutte l'altre, nelle quali si lasciano i tralci lunghi,
fatta la legatura uicina al palo, si storceranno un po
co i sermenti soauemente fuor d'essa, poi che spargon
già le lacrime, perciochè per questa torcitura nasce fr
la legatura, la materia che dee soccedere, ne farebb
offesa alcuna all'uue nascenti . Et questo modo si os
serua lodeuolmente da ogniuno appresso Asti . Ma
tralci assai sconciamente & contra ogni douer si lega
no dopo il cauamento della uigna, a due, o a tre,
quattro pali, intorno alla uite senza pertiche. Per-
ciochè se in quelle uigne che son poste in schiera, s'a
datteranno con i sermenti, o con le pertiche solamen-
te, la loro operatione sia conosciuta . Ma nelle per-
gole picciole, fitti piccioli pali appresso le uiti, &
rimossi dalla parte opposita per lunghezza di tre pie
di, si leghi un bastoncello forte, tra l'uno & l'altro
palo picciolo & grande, basso dalla parte della uite, et
alto dall'opposito, sopra iquali, poste pertiche soffician
ti, si compartino le uiti egualmente, ma se ne gli arbo
ri, & ne gli arbusti saranno uiti, non si dee far altro, se
non legar le uiti in piu luoghi al tronco, & allargar i
suoi tralci egualmente compartiti su per i rami & su
p r i tronchi . Ma si dee anco prouedere che la uite si
scioglia & si leghi ogn'anno, perciochè ella si ricrea,
come dice Palladio.

Della

Della letamation delle Vigne, & del tagliar le branche inutili delle Viti. Cap. XV.

Si fanno del mese di Ottobre, o di Nouembre, di Febraio, o di Marzo intorno alla uite picciole fosse, et tagliate tutte le radici che son nella sommità della terra, ui si pone il letame, & questo si dee massimamente osseruar nella uite nouella, che si taglino le radici souerchie, lequali ella produsse di tempo in tempo, le quali se s'appigliano, fanno le radici di sotto in terra, & la uite resta sospesa di sopra, laqual cosa fa ch'ella è offesa dal caldo e dal freddo. Ma queste radicette non si deon ricidere dallo stipite, acciochè o non ue ne rinaschin piu, o che la uite per la nuoua piaga fatta nel suo corpo, non riarda per la potenza del freddo che dee uenire. Si ricidino, lasciato un dito di spatio, & se la uernata è piaceuole, lasciamo le uiti aperte, quando questo si sia fatto innanzi al uerno; ma se il uerno fosse crudo, copriamole innanzi Dicembre, & s'è freddo forte metteremo un poco di sterco di colombo intorno alle uitecelle; ma quando ui mettiamo altro letame, ne daremo alle uiti picciole poco, & alle grandi piu. Fa adunque grandemente bene alle uigne, il dar loro spesso del letame, a chi uuol ch'elle faccino molto frutto. Ma percioch'egli è usato a dar cattiuo sapore al uino, & di offender la sua durabilità, coloro che desiderano hauer piu nobil uino, seminano del mese d'Agosto, oue la uigna è

piu stretta, una corba di lupini, nella bifolca, iquali quādo saranno al lor debito crescimento, gli riuolgono sozzopra, & dicono che questo è ottimo letame alle uigne. O ueramente ch'essi pongono nelle fosse fatte intorno alle uiti sermenti & pampani tagliati & sminuzzati bene, & gli cuoprono.

Del cauar delle Vigne. Cap. XVI.

SI cominci a poluerizzar la uite nouella del mese di Marzo, laqual cosa si dee fare allora, & poi per ciascun mese, infino a Ottobre, non solamente per le herbe, ma acciochè assodandosi la terra, non costringa i semi anchora teneri. Ma del mese di Luglio, si dee la mattina & la sera quando è passato il caldo, cauare, & poluerizzar, scalzata la gramigna. Si debbono leuar uia le radici della gramigna, perciochè elle nuocono grandemente. Si faccino oltre a ciò, solchi per quelle parti, ne quali si raccoglia l'acqua, perch'ella scorra facilmente alle parti piu basse, acciochè restando non estingua le uiti nuoue, & nō offenda le uecchie. Nel medesimo mese di Marzo si dee far il cauamento delle uigne compiute, innanzi che le gemme s'ingrossino troppo, perciochè se il cauator uedrà l'occhio della uite aperta, dee sperar poco di douer hauer gran uendemmia. Dopo questo si fa il secondo cauamento delle uigne del mese di Maggio, in quel tempo, nel quale elle non fioriscono anchora, o in quel tempo nel quale elle hanno restato di fiorire, perciochè egli è noto a ciascuno, che quando le uiti fioriscono, non si debbono

bono toccare. Ma si dee auertire in qualunque cauatione, ch'ella nõ si faccia in tempo nel qual la terra sia o troppo humida, o troppo secca: ma quando ella è di mezana dispositione. Et quanto piu si poluerizza la terra, tanto fia meglio. Nondimeno basta, se si caua la terra a dentro mezanamente. Ma si habbia cura a cauar tutta la terra egualmente, si che non ui rimanga nulla di crudo, & massimamente appresso le uiti. La qual cosa il deligente guardiano con un bastoncello oue sia disegnata la altezza della fossa che si dee cauare, andrà con diligenza ricercando in molti luoghi, percio che cosi facendo, i cauatori infingardi metteranno piu cura al lauoro.

De nocimenti che auengono alle uiti, & della lor cura. Cap. XVII.

AVENGONO alle uiti piantate il primo anno, nocimenti per iquali elle o periscono, o si restano meze uiue. Laqual cosa qualche uolta auiene p le herbe che nascono intorno alle uiti, le radici delle quali tolgono loro il nutrimento, & se questo auiene, s'aiutino col fossare, et col tagliar le herbe spesso. Alcuna uolta procede dalle ombre de gli arbori, o delle siepi che son uicine, et allora bisogna o tagliarli, o sfrondarli. Spesse uolte uengono anco meno per lo troppo caldo del Sole, nel qual caso bisogna coprirle o adombrarle, o con terra, o con qualch'altro coprimento di strame, acciochè non si secchino in tutto, o con dar loro dell'acqua conueneuolmente, acciochè si riparino da quell'offesa. Auiene

etiandio qualche uolta, che le uiti riceuono impedimento per la uicinità d'alcune piante, si come del cauolo, del corilo, & del lauro, percioche si ha trouato che le uiti riardono per l'ombra delle predette, e però non si debbono piantar nelle uigne. Qualche uolta le uiti patiscono per lo rodimēto de gli animali, iquali per lo piu le offendono, & le auelenano, & però se le uiti saranno poche si guerniscbino con spini conueneuoli, ma se saranno molte, si cingbino di fossati et di siepi. Qualche uolta le uiti periscono per lo gielo del uerno. La onde bisogna tagliarle presso alla terra, & in cotai luoghi si dee hauer cura nella potagione, che non si rizzi mai stipite alcuno sopra terra, & quando s'approssima il freddo si potino le uiti, & non si scorcino i flagelli, & tutti, in certi luoghi, legati con un giunco si pieghino appresso terra, & si ponga loro in capo della terra, accioche non si poßino leuare, & paßato poi il uerno, leuato uia il legame, si rileuino, o si faccino solamente in arbori, sopra iquali non si seccano per lo gielo cosi di leggieri. Qualche uolta il freddo non uccide tutta la uite, ma solamente i tralci nuoui, iquali per la tenerezza del legno, et per la grandezza della midolla non si poßono difendere, laqual cosa auenēdo, si tagli disopra in luogo atto a generar tralci, o ueramente lasciato un poco di tralci, si ricida quel poco che sarà quiui di uerdezza, perciochc a questo modo la uite uerrà quasi a rinouarsi; & a formarsi, & forse che ella farà qualche frutto in quell'anno medesimo. Auiene etiādio per lo piu, che poi che le uiti harāno fatto i tralci et le uue,

per-

erdono per le brine tutta la uerdezza loro. La onde
i cotai luoghi si debbono piantare tutte quelle genera
ion di uiti che uerdeggian tardi, come son le albane, le
garganiche, e le maiuole. Alcuna uolta le rughe entra
o nelle uigne, & rodono tutta la uerdezza, et alcuni
ermini uerdi & azzurri piccioli, iquali a Bologna si
hiamano taiaturi, iquali nati con l'uue, forano i tralci
& gli fanno seccare. Contra questi si dee rimediare, pi-
gliandoli cõ le mani, et ammazzãdogli col pestarui sù
o piedi, o col gettargli nel fuoco. Inoltre auiene spesse
uolte, che nel tẽpo del caldo discẽde dal cielo una piccio
a pioggia cõ un sol feruente, laquale è uelenosa et adu
la, laqual uolgarmente a Bologna si chiama melume,
& laqual offende molte generationi di uiti, in tal ma-
niera ch'ella riduce i frutti loro a niente. Et però si
piantino in quel luogo oue questo suole auenire spesso,
quelle generation di uiti, che poco o nulla son da questo
offese, come sono la Malisia, l'Albana, la Grilla, & al
cune generation conosciute. La tẽpesta parimente con-
suma spesso le uigne al postutto, contra laquale nõ puo
ualer cosa alcuna, se non le pietose preghiere fatte da
un puro & mundo cuore alla Maestà di Dio, auegna
che alcuni cosi maschi come femine, ignoranti della na
tura & della generation della gragniuola, impruden
temente & falsamente affermino che si possino fare al
cune cose contra le saette & le grandini. Auiene
etiandio qualche uolta, che la uite s'offende con la
marra, & allora la uite si leghi strettamente nella pia
ga, & scauatala intorno, si mischi con la terra letame,

o di pecora, o di capra. Auiene anco spesso che la uit
fa tanti pampani, ch'ella non puo producere al suo de
bito compimento, ne i pampani, ne l'uue, & in quest
si debbono considerar del mese di Maggio, i sermen
che la uite o nuoua o uecchia ha prodotti, & leuand
il resto gliene lascieremo pochi & sodi, & la fermere
mo con nuoui aiuti, fino a tanto ch'i branchi fermat
s'indurino. ne lasceremo per l'auenire alla uiticella p
lulante, piu che due o tre materie, & si leghino per
ch'essi non riceuin danno da uenti. Ma se tu ne lasse
rai nel principio meno, bisognerà che tu spampini ne
mese di Maggio; ma allora è necessario lo spampana-
re, quando stringendo i rami teneri con le dita, crepa-
no, senza difficultà di colui che gli coglie. Questa co-
sa fa l'uue piu grasse, da uigore alla materia che dee suc
cedere, & per lo trapassar dentro al Sole, fa utile a
frutti. Inoltre auiene spesso alle uiti, ch'elle si indebi-
liscono in cosi fatta maniera che non producono se non
uue, & sermenti miseri, alle quali si dee porger aiuto
col letame, col fossar spesso, & col potar stretto. Alcu
ne altre uiti poi son tanto liete & grasse, che cō la grā
dezza de pampani rinchiudono le uigne, & insieme
con le uicine uiti si soffogano, ne permettono che si ma
turino i lor frutti, alle quali si dee souenire con potar
largo, con fossar di rado, con non dar letame, & con lo
spampanare o leuar i tralci e le frondi del mese di Mag
gio ne luoghi freddi, & spetialmente in quello oue le
uue ammarciscono. Si spampinino da lati per un me-
se innanzi al tempo della uendemmia, & si lasci inte-
ra

solamente quella fronte, laqual posta in sommo, di-
ende il troppo Sole dalla cima, & se alcune giaces-
ro in terra, si alzino dolcemente senza torcerle pun
. Ma ne luoghi secchi & ardenti, l'uua s'adombra,
ccioche ella non riarda per la potenza del Sole, se la
cciolezza delle uigne, o la facultà de gli operai lo
rmette. Alcune altre uiti, in certi luoghi, pati-
ono le troppo insidie de cani & de gli huomini, le-
uali bisogna che si guardino il giorno & la notte,
 tempi che si maturano, & fra loro si debbono pian
re quelle generation di uiti che non son diletteuoli,
a acerbe a mangiare, come le gimaresche & i gima
ni, i quali non son cosi ageuolmente tocchi da ognu-
o, & nondimeno fanno uin nobile & serbatoio.
ltre a ciò, le uiti son molestate molto spesso da gli
ornelli, laqual cosa auenendo, si scaccino, con fu-
i, & con segni spauenteuoli appiccati per le uigne,
 con persone che gridando, gli spauentino. Ma se
 lor moltitudine fosse tanta che non si potesse difen-
er l'uua co predetti modi, facciasi nel mezo della ui-
na, un luogo eminente sopra quattro colonne, sul qua
e stia un fanciullo, & tragga, & muoua le funi legate
all'altro capo a pali piu lunghi delle uigne, intorno al
le quai funi sieno appiccate zucche & bastoncel
li piccioli in quella parte oue parrà che
bisogni, si come s'osserua per ogni
uno nella Città di
Chioggia.

Della conseruation dell'uue fresche & secche. Cap. XVIII.

Se noi uogliamo conseruar l'uue, bisogna che le ric gliamo senz offenderle punto, lequali non siano agr per l'acerbezza, ne crepate per la maturità, ma ricc glieremo quelle che haranno il granello trasparēte p la sua lucidezza, & al toccamento calloso con morbi da giocondità. Et se nel grappolo ui saranno de gli a ni guasti, si rimondi, ne gli lasciamo stare tra quegl la acerbità inespugnabile de quali s'indurano contra piaceuoli allettamenti del caldo, & allora tagliati grappoli s'unghino con la pece calda, & s'appicchera no poi in luogo asciutto freddo & oscuro senza entr mento di lume. Inoltre si fa a un'altro modo. Tratt il pan del forno, ma non troppo caldo, ui si ponga della paglia, & sopra la paglia l'uue, & lasciale sta per una hora, o secondo che ti parrà, fin a tanto ch'e le s'appassischino. O ueramente si mettino in forno s pra una asse o sopra un graticcio, & poi che indi sara no tratte, si tuffino nel mosto dolcissimo & si ponghi no al Sole tanto ch'elle si secchino alquāto, o ch'alqu to si sgocciolino dal mosto, & si riponghino poi in ua- so come botte, o come sacco. Similmente a un'altr modo. Metti al fuoco l'uue cotte al Sole nel mosto bo lente, & lasciale alquanto, & rimettile di nuouo al S le, & saranno perfette. Similmente l'uue sanissi- me, & alquanto appassite al Sole, si serbano nel- la sabbia asciutta al Sole, & parimente distese nella

paglia & nel fieno, & nelle foglie secche delle uiti, et nel mele. Disse Catone che le uue si condiscono acconciamente nelle pentole, in mosto, & in sapa. Farai l'uua passa greca ottimamente in questa maniera. Attorci nella uite i grappoli che habbiano gli acini buoni, dolci, & lucidi, & aspetterai che si secchino a posta loro, & poi spiccati dalla uite appiccali all'ombra, & componili ne uasi stretti, facendo lor letto di pampani freddi per lo secco algore spremendoli con le mani, & come tu harai pieno il uaso aggiugniui di sopra de pampani, & poi cuopri, & ripongli in luogo freddo asciutto oue non entri fumo. I Salernitani fanno l'uua passa a questo modo. Eleggono le miglior granella dell'uue, & le seccano al Sole, & postele poi per un poco nel forno, le lauano in uin dolce, & di sopra aspergono poluere di cannella, & le legano in foglie di fico, & le serbano per uno anno. Queste hãno uirtù di lenire, & cotte in uino, uagliono insieme con esso uino, alla tosse fredda. Si fa etiandio uua passa ottimamente in questo modo. Si torcia nella uite, et cosi torta penda nella uite per tre o per quattro dì, & poi ricolta, ciascun grappolo si ponga o con la mano o con la tenaglia, nel mosto dolce bollente, & ui si tenga per lo spatio di due auemarie, & poi si secchi al Sole quando è caldo, o ueramente nel forno, quando si ha tratto fuori il pane, ma guarda però che la rugiada, o la pioggia non la tocchi, & poi rinfrescata, si riponga in qualche uaso netto, & stretta bene insieme; ui si ponga di sopra qualche peso.

Alcuni come l'uua è secca al Sole, l'attuffano un'altra uolta nel mosto dolce freddo, & la asciugano alquanto, & poi la compongono. Ma tutte queste cose si possono far comodamente dell'uue fresche senza torcer i rami, osseruando tutte l'altre cose che di sopra habbiamo detto, pur che tu sappia, che elle si possono malageuolmente seccare al Sole, nelle regioni temperate. Oltre a ciò i Greci insegnano, che se tu uorrai lungamente serbar nella uite o nell'arboro l'uue o le mele, chiusi in uasi di terra, & pertugiati dall'una delle parti, si appicchino diligentemente alla sommità del tetto, auegna che le mele coperte di gesso si cõseruino per lungo tempo.

Delle uirtù che hanno l'uue. Cap. XIX.

L'VVA si diuide in due secondo Isac, percioche ella è acerba, & matura. L'acerba è fredda nel terzo grado, secca nel secondo, questa ha in se tre sostanze diuerse, cioè granella, corteccia, & sugo. La natura del fiocino o granello è secco & duro & di n'una conuersion nel corpo, ma se n'esce fuori intero. La farina de fiocini beuuta conforta & ristrigne l'uscita collerica, & massimamente se s'arrostisce. La corteccia è grossa, & non si conuerte, & però non nutrisce, è confortatiua allo stomaco, estingue il calor del fegato, lieua la sete, mitiga l'acutezza della collora rossa, stringe il uomito & la digestion collerica, posta su gli occhi, assottiglia & disecca i grossi humori delle palpebre. Vale etiandio al pizzicore & alla asprezza

le gli occhi. Ma il ſugo dell'uua acerba ſi dee porre il Sole innanzi a di canicolari, accioche ſi ſpeſſi & ſi ſecchi come il mele. Queſto uale a gli humori che diſcendono alla gola, & alle gengiue, & a gli orecchi. Se ne farai chriſtero, uale alle ferite de gli inteſtini, et a gli humori di lungo tempo diſcendenti nella natura della donna. L'uua matura ch'è nella ſua compiuta dolcezza, fa ſangue lodabile, & è tra tutti gl'altri frutti il miglior cibo, ſi come anco il fico, nondimeno il fico nutrica piu che l'uua. Se ne uede la proua, perche alcuni ne ſuoi tempi non mangiano altro che fichi, onde s'ingraſſano & fanno la pelle morbida, ma laſciando ſtare di mangiarne, ageuolmente dimagrano. Le ſue oſſa ſon fredde & ſecche, uicine a granelli dell'uua acerba, hanno uondimeno una certa acutezza per laquale toſto eſcon fuori innanzi che ſi conuertino. Similmente la corteccia loro è fredda & ſecca, & dura a ſmaltire, & ſe ſi mangia con l'oſſa & con la corteccia, indura l'uſcita, & genera enfiagione & uentoſità, & humori lontani molto dal ſangue lodeuole. Se ſi mangiano allora quando ſi lieuano dalla uite, trouando lo ſtomaco uoto di cattiui humori & di cibi, & che ſia forte a ſmaltire, ſi digeriſcono bene, & ſi conuertono in lodabil ſangue, & aiutano la ſolution del uentre, & purgano il corpo da cattiui humori. Et per lo contrario, ſe truouano lo ſtomaco pieno di cattiuo humore et di cibi et che ſia debole a ſmaltire, ui dimorano, & generano enfiagione & rugito et ſi cõuertono in cattiui humori, & creano fumoſità mol

tonoceuole . Ma appiccate, & dalla aria secche da souerchi humori, son piu lodabili di tutte l'altre uue, et son conueneuoli a coloro che fanno dieta molto stretta, & son di lungi dall'enfiagioni, & dalla uentosità, & dalla fumosità & non son stitice, ne solubili. Messe in mosto, o in sapa son di grossa dieta, & meno conueneuole allo stomaco, producono uentosità & enfiagioni, per gli strani humori presi dalla sapa & dal mosto. L'uue che hanno molta carne son piu nutribili & piu dure, di quelle che hanno piu humore che carne. L'uua parimente, il sapor della quale è dolce & grosso & uicino al mele, & piu calda, genera sete, & è di piu grosso nutrimento, & piu dura a smaltire, & fa enfiagioni & rugito, & opilation di fegato & di milza. Et l'uua il cui sapore è sottile acquoso, è piu fredda & piu lieue a smaltirsi, confortatiua dello stomaco, & mondisicatiua de gli humori collerici, mitigatiua della sete, & conueneuole alle complessioni temperate. Et l'uua, il cui sapore è mezzano tra le predette, è di mezana potenza. L'uua bianca chiara & acquosa, nutrica leggiermente, & ageuolmente si smaltisce, trapassa tosto nelle uene, & prouoca l'orina. La uua nera grossa è dura a smaltire, ma conforta lo stomaco, & se si smaltisce bene fa buon nutrimento. La rossa o citrina è mezzana tra le sopradette. Il passo, o ueramente l'uua passa è secca a comparation della uerde, & tra essa uua, alcuna n'è dolce, laquale è piu calda & piu humida, massimamente s'è nera, & questa uale al dolor del petto, & del polmone,

rone, & mitiga la tosse, ma quella ch'è acerba nu-trisce meno, & è piu fredda, & piu secca della dol-ce, & però conforta lo stomaco, estingue il calore, & ristrigne il uentre.

Dell'apparecchio della Vendemmia. Cap. XX.

Appressandosi il tempo della uendemmia, bisogna apparecchiare & acconciar le tine in quei luoghi doue si usa bollire il uino & i suoi graspi con gli acini, ma ne gli altri torcolari. Oltre a ciò le corbe, i cofani, le ceste & gli altri uasi & instromenti che sono oportuni per qualunque operatione, secondo l'usanze uarie & di-uerse de luoghi, & si deono lauar & bagnar bene tut ti i uasi necessari, & trouar i giunchi uecchi che furon serbati; perciochè son migliori & piu dureuoli de nuo ui che sono anchora mezzi maturi.

Del tempo del uendemmiare. Cap. XXI.

E' util cosa il conoscere quando sia tempo da uen-demmiare, perciochè alcuni uendemmiano innan-zi che l'uue sien mature, & però fanno il uino sot-tile, infermo, & che non dura. Alcuni altri uen-demmiano tardi, & non solamente offendono le uiti, essendo già risolute le forze loro, ma fanno il uino piu patibile & men serbatoio. Si conosce adun-que la uendemmia al gusto & all'occhio; perciochè Auicenna, Democrito, & Affricano dicono che l'uua

dee star matura sei giorni & non piu. Et s'il grano del l'uua non è piu uerde, ma nero o d'altro colore come el la dee essere, secondo la generation di quell'uua, signi fica ch'ella è matura. Sono alcuni che spriemano l'uua, & se uscirà fuori il grano dell'uua mondo & senza carne, dicono che l'uua è matura, & che si dee far la uendemmia. Ma s'il granello uscirà fuori con parte della carne, dicono ch'ella non è matura. Ma alcuni altri congetturano ch'ella sia matura, quando comincia ad appassire. Alcuni altri fanno la pruoua a questo modo. Cauano un'acino da un grappolo che sia spessissimo & folto, & passato uno o due dì, considerano se il luogo ou'era l'acino è il medesimo ch'era prima & se gli acini che sono all'intorno di quel luogo nõ son punto cresciuti, s'apparecchiano a far la uendemmia. Ma s'il luogo oue era l'acino sarà fatto minore per lo crescimento de gli acini che sono all'intorno, aspettano di uendemmiar fin che l'uua cresca. Palladio dice che si conosce la maturezza dell'uue se spremuti i grani dell'uua, i fiocini che s'ascõdono ne granelli son foschi, & alcuni quasi neri; percioche questo auiene in loro per la natural maturezza dell'uua. Bisogna adunque ch'allora si faccia la uendemmia, & massimamente essendo la Luna in Cancro o in Leone, o in Libra, o in Scorpione, o in Capricorno, o in Aquario. Ma finita la Luna & essendo sotterra, bisogna far uendemmia frettolosamente come dice Borgondio nel libro delle uendemmie, ilquale egli tradusse di Greco in Latino. Et in somma si dee sapere, che se l'uue

troppo

troppo grasse si spoglieranno delle frondi loro da lati, il uino che si farà d'esse, sarà meno acquoso, piu potente, & meglio dureuole. Se l'uue si coglieranno dopo terza quando la rugiada è consumata, & che l'aria è calda & serena, il uino sarà piu potente, & durerà meglio. L'uue lucide non grasse, ne consumate, ne in alcuna parte corrotte, fanno il uino piu potente, & che meglio dura, & le contrarie fanno il contrario. L'uue troppo mature fanno il uino piu dolce, ma meno potente, & men dureuole che quelle del primo tempo. L'uue troppo acerbe fanno il uino piu acerbo. Ma le mezane fanno il uino potente, & che dura meglio. L'uue ricolte nel crescimento della Luna il uino men serbatoio, ma nel discrescimento piu. Se si porranno le uue nere a bollire nel fondo della Tina, il uino sarà piu rosso. se mature piu maturo, se acerbe piu acerbo, se col mele sarà dolce, se con la saluia sarà saluiato. Et generalmente il uino riceue il sapor di quella cosa che si porrà in quel luogo, bollendo conueneuolmente insieme per alquanti dì. Se l'uue raccolte staranno in mucchio per qualche giorno, il uino sarà piu maturo. S'il mosto bollirà nelle botti senza graspi, sarà buono & dureuole, ma si schiarirà piu tardi di quel che egli sarebbe se bollisse co graspi.

In che modo si dee uendemmiare. Cap. XXII.

COLORO Che portano i cofani maggiori o le corbe, & coloro che ricogliono l'uue, & che le mettono nelle ceste, sceglino & eleggino le foglie, & se

i trouerà qualche grappolo, acerbo, putrido, o secco, gettisi uia. Bisogna anco che coloro che pigiano l'uue, eleggino le foglie, se perauentura fosse uscito di mente a coloro che soprastanno a cofani & alle corbe; percioche le foglie peste con l'uue, fanno il uino piu acerbo et che piu facilmente si corrompe, & dall'uue acerbe, putride, & secche, ne segue gran danno al uino.

In che modo si debbono pigliar l'uue, & farne perfetto uino. Cap. XXIII.

POI che l'uue saranno messe nel torcolare, bisogna che coloro che sono a questo ordinati, incontanente le pestino co piedi, & quando saranno egualmente calcati tutti gli acini, rimestino & alzino di nuouo i grappoli & gli acini, accioche scorra molto humore nel torcolare, & quando haranno calcato la seconda uolta, & che haranno posti i grappoli diritti, & molli, & caldi, & non troppo humidi, gli ponghino a quel modo sotto il legno & il palo; percioch'essendo caldi & molli, mandano fuori il sugo ageuolmente. Ma se si disporranno troppo humidi, è necessario che essendo posti sotto a cosa graue si disfaccino nella loro compositione. Bisogna che coloro ch'entrano ne torcolari habbiano i piè molto netti, & non eschino & entrino spesso co piedi ignudi. Et è buono che non mangino & non beino nel torcolare, & che sieno uestiti & cinti per i sudori che soprauengono. Nondimeno in alcuni luoghi del Bolognese si calcano

la uigna nelle corbe, mezanamente, & coſi calcate
ſte ſopra le carra ne uaſi, ſi portano alla tina, nelle
uali le laſciano ſtare a bollire per otto dì & talhora
er fino a quindici, & a uenti. La onde il uino per
ueſta cagione ſi purifica molto, ma ritien del ſapor
elle graſpe. Et però è aſſai meglio che ſopra la tina
ponga un graticcio, o qualche inſtromento di tauole
rato per tutto fatto a poſta per queſto, ſopra ilqua-
ſtia un calcatore, il qual calcando, compia di finir
uel che non ſi puote compir nella corba, & quando
arà calcato ben co piedi tutti i grappoli, metta la ti-
a da una parte, nella qual bolla il uino tanto che ſi
urifichi, & leuati i picciuoli ſopra il liquore & diui-
i da eſſo (la qual coſa ſi fa in pochi dì) ſi riponga nel-
e botti, & nelle tina, e ui ſi ponga della acqua o poca
molta ſecondo che l'uue ſaranno o piu nobili, o piu
otenti, o piu uili, & ſecondo che ſi deſidera che que-
ſto uino che ſi chiama miſto, ſia migliore o peggiore.
Nondimeno ſi dee ſapere che quanto piu ſi calcano
l'uue, tanto meno il moſto ſarà cattiuo, ma harà piu
del puro. Ma s'elle ſaranno calcate male, ſarà anco
per lo contrario, & ſecondo quel modo il uino ſi pu-
rificherà, & ſarà durabile, & non harà ſapor di gra-
ſpia, nondimeno tu hai da ſapere, che l'uue acquoſe ſi
deono bollir piu, & le nobili meno. Ma ſi dee ſapere,
che ſi trouano alcune generationi d'uue che hanno i
picciuoli coſi acerbi, che il uino non ardiſce a bollir
con eſſi ſenza ſuo grandiſſimo danno. & alcune gli
hanno coſi poco aſpri, ch'eſſe poſſono bollir aſſai con

loro. Si dee anco notare, che quando l'uue sono piu grasse & piu acquose, tanto piu debbono bollir nelle tina co picciuoli, & quanto piu saranno nobili & secchi, tanto meno ui staranno dentro, Inoltre si dee sapere, che poi che l'uue saranno ricolte & poste in monte, se staranno cosi per due o per tre giorni, s'accrescerà molto la maturezza & la dolcezza del uino, & però è utile hauer nelle uigne del bitume, nel qual si mettino l'uue, oue possino star qualche tempo, & di fuori ricoglier il uino maturo nelle tina picciole fatte di bitume, & quel che quindi uscirà, sarà molto diletteuole & soaue, ma non si potrà ageuolmente serbar nel tempo di State. Si dee anco sapere, che tutto il uino che bolle co picciuoli & con le corteccie de gli acini è bianco, & ciò che bollirà con essi sarà tinto da loro, & prende il color della corteccia, o nero, o bianco, o rosso, o d'oro.

Di quelle cose che si possono far dell'uue. Cap. XXIIII.

SI Possono far dell'uue, agresto, passo, caroeno, rifritto, sapa, uino, & aceto, delle quai tutte cose diremo il modo come si fanno, & come si conseruano, & della natura & della uirtù ch'esse hanno ne corpi humani.

Dell'agresto, del passo, del Caroeno, del rifritto, & della sapa. Cap. XXV.

L'AGRESTO si fa a due modi, liquido, e secco.

. L'agreſto liquido ſi fa in queſta maniera. Si ri-
gliono l'uue ancora acerbe quando ſon giunte al lor
bito creſcimento, & ſi peſtano, & ſi pongono in un
aſtello, in una tina, o in qualch'altro uaſo, & poi
e ſaranno ſtate al Sole due o tre dì, ſi prende il ſu-
, & riposto ſi ſerbi per uſo; alcuni non ui mettonõ
le, ma ſi conſerua meglio con eſſo, & maſſimamen-
ſe ſarà fatto di cotali uue, il uin delle quali non ſi
o conſeruar buono per la State. Ma l'agreſto ſec-
ſi fa a queſto modo. Prendi l'uue acerbiſſime &
ſta, & caua il ſugo, & mettilo in uaſo di rame ro-
nte al fuoco, & cuoci tanto che s'appigli, & poi
ettilo in un uaſo lungo & laſcialo ſtare al Sole fino
e ſi ſecchi, & ſerbalo. Et alcuni lo mettono a ſec-
re al Sole ſenza farlo cuocere, ſe il Sol ſarà caldo.
lcuni fanno l'agreſto d'uue ch'hanno qualche poco
dolce, ma il primo è piu freddo, & piu ſtitico. Si
o anco a un terzo modo far l'agreſto ſpeſſo come il
ele, & è molto uirtuoſo, come s'è detto di ſoprà del-
uirtù dell'uue. Il paſſo ſi fa per tutta l'Africa,
raſſo, & piaceuole in queſta maniera. Si ricogliono
olte uue paſſe & ſi pongono in fiſcelle fatte di giun-
alquanto rade, & poi ſi battono fortemente con
cune bacchette, & poi ch'il corpo dell'uue ſi ſarà
sfatto per le battiture, ſi ſprieme, & ciò che n'eſce è
ſſo, e condito in uaſello a uſanza di mele, ſi ſerba. Il
fritto, il caroeno, & la ſapa ſi fanno di moſto. Si
iama rifritto da queſta uoce feruere, che ſignifica
ollire, & s'intende fatto, quando ſi ſpiuma forte fino

a tanto ch'egli si fa spesso. Il caroeno quando nel bol
lir, perduta la terza parte, ne restono due. La sap
quando resta la terza parte, laqual però è miglior
se si cuoce insieme con mele cotogne.

Della purgation del uin fatto dell'uue acerbe & corrotte. Cap. XXVI.

BISOGNA spartir tutte l'uue acerbe, o in qu
lunque altro modo corrotte, dall'altre, e il mosto ch
si fa d'esse si curi a questo modo. Cuocasi acqua pio
uana fino alla metà, & di quest'acqua cotta si mett
nel uino quanto è la decima parte del mosto, & di nu
uo si ricuoca col uino, sì che si consumi nel ricuocerla
la decima parte. Alcuni non fanno cosi, ma metto
no l'acqua nelle uue, mischiando per far il mosto l
terza parte, & poi che l'uue son pigliate, cuocono
mosto tanto che si consumi la terza parte.

Della cura del uino commosso dalla pioua. Cap. XXVII.

SE L'uue essendo ancora nella uigna, o dopo l
uendemmia, si bagneranno piu di quel che bisogna da
le molte pioggie che souprauengono, saremo costrett
a pigiarle. Et se tu uedrai ch'il mosto sia debole (la
qual cosa si conosce gustandolo) poi che sarà messo n
uasi, incontanente dopo la prima bollitura, lo potra
trauasar in alcuni uasi, percioche nel fondo resta pe
lo peso ogni limaccioso o lotoso. Alcuni fanno megli
il uino, percioche lo cuocono fino a tanto che si consu
mi la

mi la uentesima parte, mettendoui dentro una centesima parte di gesso. I Lodigiani lo cuocono al fuoco tanto che si consumi la quinta parte, & poi l'usano.

In che modo si metta il mosto ne uasi. Cap. XXVIII.

BISOGNA *Lauar i dogli con l'acqua salsa pura, & nettarli con una spugna, & profumarli con l'incenso, innanzi che ui si metta dentro il mosto, & bisogna anco non empierli troppo, ne farli star troppo scemi, ma bisogna imaginarsi, bollendo il mosto, quanto egli habbia a crescere, acciochè non si uersi. Et poi si dee con le mani & co bicchieri, poi che il mosto sarà ne dogli, leuar la spuma, o qualunque altra bruttura souerchia, & gettarla uia di lungi dalla cella, perciochè s'ella stesse uicino alla cella, si generano d'essa i canopi, & ui si fa cattiuo odore, le quali due cose fanno dar la uolta al uino. Et però bisogna che ne Torcolari, & massimamente nelle sue stanze, sia buono odore.*

In che modo si possa hauer del mosto per tutto l'anno. Cap. XXIX.

INNANZI *Che si pigino i grappoli, metti quel mosto ch'esce di loro per se medesimo, & che da alcuni è chiamato Presmone, in un uaso quel dì medesimo, il qual sia impeciato di dentro, o di fuori, et fa ch'il uaso sia mezo pieno, e turalo diligentemente con gesso, perciochè il mosto dura dolce lungo tempo;*

ma se si metterà il uaso chiuso con cuoio nel pozzo, durerà molto piu, percioche non potendo bollire, sarà sempre mosto. Ma se alcuno pigerà l'uue a poco a poco sì ch'elle non si rassodino tutte insieme, questo mosto sarà dureuole, come dice Borgondio. Altri, si come si ha detto, mettono il uaso impeciato di dentro, o di fuori nel pozzo, lasciando solamente di sopra la bocca, & questo par che per pruoua sia il meglio. Altri sotterrano il uaso nella arena humida.

Il modo di conoscere s'il mosto, o il uino habbia acqua o nò, e in che modo si parta l'acqua dal uino. Cap. XXX.

A Conoscer s'il uino ha dell'acqua, metti nel mosto pere crude, o secondo alcuni altri, more, percioche s'egli harà dell'acqua, andranno a fondo, & se sarà schietto, staranno a galla. Alcuni ungono con olio una canna greca di quelle che nascono nell'acqua, o lino, o papiro, o fieno, o qualch'altra cosa arida & l'attuffano nel uino, & poi lo cauano fuori, & se ui sarà acqua, le gocciole s'appiccano all'olio. Et quanto harà piu d'acqua, tanto sarà maggior l'adunanza delle sue gocciole intorno all'olio. Altri piu semplicemente facendo, mettono il uino in una pentola nuoua, ma non ancor bagnata, & l'appiccano per due dì, percioche l'acqua si distilla per la pentola e resta il uino. Alcuni ui mettono sopra della calcina uiua, & se il uino harà l'acqua, sonerà, facendo bolle, & uscirà fuori.

Alcuni

lcuni altri ungendó con olio una ſpugna nuoua, tu-ano con eſſa la bocca del uaſo, & lo riuolgono ſozzo-a, & ſe ui ſarà acqua, ſcolerà nella ſpugna. Si fa co la medeſima proua, quando ſi uuol uedere ſe nel-lio è dell'acqua. Alcuni altri togliono in mano un ico di moſto, & lo fregano, & s'egli è puro, è uiſcoſo, & s'appicca inſieme: ma ſe egli ha acqua, non s'appic-a. L'acqua ſi parte dal uino a queſto modo. Metti nel aſo del uino dell'alume, & poi tura la bocca del uaſo n una ſpugna intinta nell'olio, & poi chinalo sì che rſi, & n'uſcirà ſolamente l'acqua.

In che modo il moſto ſi chiariſichi toſto. Cap. XXXI.

METTI In una mezzina di moſto dolce, dieci cie di aceto, & dopo tre giorni ſarà chiaro.

In che modo il uino non ſoprabolla. Cap. XXXII.

METTI Intorno al collo del uaſo una ghir-nda di puleggio, o di nepitella, o d'origano, come iſſe Borgondio. Alcuni ungono il uaſo di dentro, coſì a i lati, con latte di uacca: perciochè queſto ritien entro il moſto che bolle, come eſſi dicono.

n che luogo ſi dee metter a ſtar il uino, acciochè duri meglio. Cap. XXXIII.

NOI Dobbiamo hauer la Cella del uino oppoſita l Settentrione. Fredda oſcura, o poco men che oſcura,

di lungi da Bagni, dalla stalla, dal forno, dal letamaio, dalle Cisterne, dall'acque, et da tutti gli altri odori cattiui. Nondimeno Borgondio nel suo libro delle uendemmie dice, che il piu ualoroso uino, per lo piu si dee porre allo scoperto, ma riguardi all'Occaso, et al Meriggio, postiui alcuni parieti di mezo. Il resto de gli altri uini si dee porre al coperto, Bisogna che le finestre sieno alte, & riuolte all'Aquilone, & all'Oriente.

Del trauasar il uino, & dell'aprir i dogli. Cap. XXXIIII.

BISOGNA *Trauasar il uino ne Venti Boreali, ma ne gli Australi non mai, ne piu deboli la Primauera, ne piu forti la State, ma i uini che sono in luoghi aridi si trauaseranno dopo il solstitio brumale. Quando il uino si trauasa a Luna piena, si fa aceto. Si dee anco sapere che quando il uino si parte dalla feccia, si fa piu sottile & piu debole. Affermano coloro che han fatto grandissime esperienze, che se si rimouerà il uino dalla feccia grossa nell'Ogni santi, allora ch'il uino ha cessato di bollire & che la feccia è discesa al fondo, che nel tempo del Verno farà la madre sottile, con la quale si conseruerà meglio, & dopo il Verno ageuolmente si schiarirà nel tempo della Primauera. Inoltre dicono, che se il uino dimorá lungamente con la feccia, essa feccia sopraueuendo il calore s'incorporerà cosi fattamente col uino, che egli harà del suo sapore, & non si potrà schiarire a modo alcuno se non cocendosi dal principio del suo bollimento, a*

uoco lento & chiaro, & ponendosi poi in uaso netto, on saluia uiua, & che habbia nel fondo, due bacchet-e, o una tegola monda riuolta sozzopra, e un man-ello di panno grosso, o che ueramente si ponga in una ina monda, & poi si ritorni nel medesimo uaso in uel modo che si è predetto. Si dee anco prouedere he nel tempo del Verno si scaldi, & che nella State i rinfreschi. Bisogna trauasare il uino, quando la Lu-ia cresce, & ch'ella è sotterra, & che noi parimen-e, trauasando il uino da Dogli in piccioli uasi, osser-iamo il nascimento delle stelle, percioche la feccia iel nascimento delle stelle si muoue, & massimamen-e nel fior delle rose, & fiorendo la uigna. Ma i saui o nsigliano & massimamente Hesiodo, che quando s'apre il Doglio, che si consumi il uino ch'è nel princi-pio del Doglio & quel che è nel fondo. & che si serbi quel ch'è nel mezo, percioche è piu potente, & piu dureuole, & piu atto a inuecchiare, percioche il uino ch'è uicino alla bocca del Doglio, si come quello ch'è presso all'aere, è piu debole, perche suapora. Et quel-lo ch'è presso al fondo o alla feccia tosto si guasta. Bi-sogna quando si tramuta il uino, che non si metta fi-no alla bocca del uaso, ma un poco piu di sotto dal col-lo, acciochè non si soffoghi, ma habbia qualche rispi-ratione, se però non si teme, ch'egli diuenga aceto, che quando questo fosse, non rispiri punto, & si faccia lo suentatoio di salcio uerde, & rimondo dalla cortec-cia. Oltre a ciò sarà buono ch'appresso la spina della fec cia, sia un picciolo spinello, per lo quale si tragga un

poco di uino ne tempi caldi & uentosi, percioche per essa esce fuori qualche poco di feccia col uino, & egli si schiarirà meglio. Inoltre bisogna che colui che apre il Doglio osserui il nascimento delle stelle, percioche allora si fa il mouimento del uino, & non bisogna assaggiarlo. Et se tu aprirai il Doglio di dì, bisogna attendere al Sole sì ch'il suo caldo non tocchi il uino. Ma se tù l'aprirai di notte, bisogna che tu lo guardi dal lume della Luna. Inoltre, come i Dogli saranno uoti, bisogna incontanente lauarli con acqua salsa, con cenere, o seccarli con terra argillosa, se il uino è debole, ma se fosse molto potente, basta che si chiudino da ogni lato, percioche l'odore & la sua potenza conserua i uasi.

Del tempo & del modo di assaggiar i uini. Cap. XXXV.

ALCVNI Assaggiano il uino, quando traggono i uenti di Buora, percioche allora sono immutabili & sinceri, ma altri sperimentati nella cognition de uini gli assaggiano quando soffia Ostro, percioche l'Ostro commoue piu i uini, & dimostra quel ch'essi sono. Colui ch'è a digiuno fa male s'assaggia il uino, percioche rintuzza il gusto, ne anco è buono assaggiarlo dopo molto bere o mangiare, come scriue Borgondio. Ma a Bologna hanno usanza d'assaggiarlo a digiuno. Oltre a ciò bisogna che colui che l'assaggia, non habbia tolto innanzi ne cibo amaro, ne salso, ne cosa alcuna altra che alteri il gusto, ma bisogna che

abbia mangiato poco & che habbia ſmaltito. Alcuni uolendo ingannar i comperatori di uino, hanno n uaſo nuouo il quale eſſi tuffano in buon uin uecchio & odoroſo, & poi ui mettono dentro il uino che eſſi ogliono uendere. Ma altri piu malitioſi danno a meratanti che uogliono aſſaggiar il uino, delle noci e del aſcio a mangiare, accioche ſi corrompino il guſto. Queſte coſe noi le diciamo non per ingannar altrui, na accioche noi ci guardiamo d'eſſere ingannati. Si onuiene anco a compratori aſſaggiar ſpeſſo il uin nuo uo & uecchio, per non ſi dimenticar quello dal quale egli ſi debbe ſchiuare.

De ſegni da conoſcere il uino da durare. Cap. XXXVI.

POI Ch'il uino ſarà meſſo nel Doglio, ſi dee tra uaſar dopo qualche tempo, in un'altro uaſo ſoauemente. Laſciſi la feccia nel primo uaſo, & ſi chiuda con diligenza. Indi ſi dee hauer cura odorando ſpeſſo il uaſo, che non ſi faccia qualche mutatione nella feccia, generando canopi, o fango bianco che uien ſotto la botte, o ſimil'altre coſe, perciocheallora ſi dee ſtimar ch'il uino ſi guaſti, ma ſe non ui naſcono coſi fatte coſe, ſi giudicherà ch'il uino habbia a durare. Alcuni forando una canna intera, la mettono nella botte fino al fondo ſopra la feccia, & chiudendo il buco di ſopra della canna col dito, tirano ſu col naſo, leuando il dito, l'odor di ſotto, & poi ſucciando, tirano a loro parte della feccia, e ſecondo la ſua qualità fanno

giuditio che debba esser il uino. Alcuni altri bollon un poco di uino, e poi raffreddato lo assaggiano, e quale essi lo trouano nel gusto, tale credono che habbia a esser il restante del uino, ma bisogna che si faccia il saggio di mezo alla botte. Alcuni altri pigliano il saggi dalla copritura del uaso, percioche discopertolo, gustano il coperchio, & s'egli è uinoso, sarà buon uino ma se sarà acquoso, nò. Altri se nel principio del saggio sentiranno asprezza hauranno per certa la sua bo tà, ma se sentiranno mollezza, terranno il contrario

De nocimenti ch'auengono al uino. Cap. XXXVII.

AVIENE *Al uino per l'acquosità sua corruttibile nella uite o nel uaso, ch'egli si corrompe e si guasta per uarie cagioni adoperate in esso per lo strano caldo, come sarebbe. Se si cauasse un poco di feccia o di uino che hauesse la feccia, si metta nel uaso senza aprirlo, si conuertirebbe in muffa, la quale infetta il uino. Oltre a ciò ogni altro uino che ui si ponga si guasta. Et se di quel uino se ne mettesse in un Doglio buono o si mischiasse con altro uino, lo infetta & lo conuerte nella sua corrotta natura. Inoltre, il uin saldo & potente & massimamente dolce grosso, messo, in tempo del caldo, in uaso non pieno & non chiuso di sopra, suapora il caldo & lo humido del uino, & resta il freddo & il secco che si conuerte in acetosità. della cura delle quali tutte cose ragioneremo a bastanza.*

In che

In che tempi il uino piu ageuolmente si uolti, & corrompa. Cap. XXXVIII.

OGNI *Vino dà ſpeſſo la uolta nel tramontar delle Pleiade, & nel ſolſtitio eſtiuale, & nel caldo del Cane che uolgarmente ſi chiama Cumma. & generalmente quando traggono i uenti Autunnali, & nel caldo, & nel gielo, & nelle gran pioggie, o per il troppo empito de uenti, o per i terremoti, o per gli tuoni, o quando fioriſcono le roſe, o le uigne, come dice Borgondio.*

In che modo ſi poſſa prouedere che il uino non dia la uolta. Cap. XXXIX.

I SALI *Arſi & meſſi nel uino, uietano che egli non dia la uolta, che non bolla piu oltre di quel che ſi conuiene, & non faccia gran ſchiuma. Metti mandorle dolci nell'uue nere, & laſciandouele ſtare conſerueranno il uino. L'uua paſſa, trattine i granelli & miſchiata con l'arena, meſſa nel moſto, o nel uin cotto, lo fa graſſo, & dureuole. Alcuni eleggono l'uua ſecca nata a caſo nella uigna, & l'uſano ſingolarmente. Il geſſo meſſo in principio fa il uino acerbo, ma in proceſſo di tempo l'acerbezza ſuapora. Et il geſſo fa queſto utile, che il uino dura gran tempo, & non laſcia ch'egli dia la uolta. La ſua proportione ſarà queſta. s'il uino ſarà lento & di ſapore humido, o agitato dalla pioggia, baſterà una centeſima parte di geſſo, ma s'egli ſarà ſaldo per lo ſuo ualor, ſarà a baſtanza la metà d'una centeſima. Se ſi miſchierà col ui-*

no fien greco con sale abruciato pesto. I uini che danno la uolta, partiti dalla sua cattiua feccia, & messi nella feccia del buon uino, saranno dureuoli. Alcuni spargono nel mosto le faccelle accese, & a questo modo non lasciano ch'il uino dia la uolta. Alcuni ciò fanno, mettendo nel uino il frutto abbruciato del cedro, & galle abbruciate. Altri, pestando cenere di sermento di uigna abbruciato & seme di finocchio, & riducendolo in massa, mischiano le predette cose nel uino. Altri mettono il uino che si uolta, in altri uasi, & li portano in altra casa, percioche se sono offesi dal caldo gli portano in luoghi freschi & se si guastano per i luoghi humidi & freddi, gli mettono in parte calda & secca. Altri abbruciando seme di lino o legno di quercia mettono la cenere nel uino. Altri mischiando il latte col mele, gli mettono nel mosto, acciochè sieno piu leggieri. L'argilla, messa nel uino poi ch'egli ha bollito, lo purga, tirando seco a basso il torbido alla feccia, ma s'ella fosse abbruciata, fa il uino di buono odore & dolce, percioche gli animali reptili nel tempo del Verno, mangiandola, uiuono, percioch'ella addolcisce il uino, & lo fa durare. Vn poco d'elleboro nero & bianco, messo nel uino lo fa durare. Il medesimo fa il uin cotto, mescolato una terza parte d'esso nel mosto. La farina del formento gli fa anco durabili. La ragia del pino ritiene i uini. L'allume scagliuolo fa i uini stitici, e ferma quegli che prendono dell'acido & dell'acuto. Dicono alcuni che è impossibile ch'il uino dia la uolta, se si scriueranno nel uaso queste parole diuine:

GVSTATE

VSTATE ET VIDETE QVO-
NIAM CHRISTVS SVAVIS EST
DOMINVS. & è buono che si scriuino in una me
a, laqual si metta nel uaso. Confettion marauigliosa
conseruar il uino, laqual si chiama Pannacia. Pren-
i aloè oncie due, incenso oncie due, amomo oncie due,
neliloto oncie quattro, caßia oncia una, spigonardo on
ie due, foglie oncie quattro, mirra oncie due, metti
utte queste cose legate bene in un panno, ne uasi, poi
he ui sarà stato meßo dentro il uino, & ch'egli sarà
purgato, & metti di queste spetierie un cucchiaro per
iascun uaso, & poi discioglile dal panno, & lascia la
poluere nel uino, & indi a tre dì, rimestale con radici
di canne. Alcuni altri fanno un'altra confettione a
questo modo. Prendi croco oncie tre percioch'egli fa
buon colore, incẽso maschio criuellato oncie tre & que
sto fa acerbo, foglie un manipolo, e queste danno buo-
no odore. Mischia tutte queste cose e ben criuellate,
mettine due cucchiai per sorte per ciascuna anfora di ui
no, quando non bolle piu, & osserua questo in tutti i
uini, che tu gli condisca quando son fermi di bollire.
Altri condiscono i uini in questa maniera. Piglia Car-
damomo, irios, cassia, spigonardo, meliloto, silobalsa-
mo, squinanto, costo, spica celtica, tutto a ugual peso,
& trita & metti nel uino. Inoltre piglia artemisia, &
pentafila, & poluerizza, & quando il uino è bollito,
mettile dentro, & non si riuolterà. Altri acciochè nõ
dia la uolta lo lasciano bollir due o tre dì nelle graspe,
& nel mese di Febraio lo tramutano, & di quello ne

bollono la terza o la quarta parte, & mischiano insie me, & poi mettono in dodici corbe di uino una comun scodella di sale. O ueramente si faccia cosi. Si tramu ti di Febraio, & bollisi al fuoco la quarta parte, & schiumi fino a tanto che cali la sesta o l'ottaua parte, e presso al fin del bollire si ponga in ogni caldaia dell'in ganula & del lurissio secco, o del lurissio solamente, di maniera che bollino un poco col uino, & si mettino insieme cosi caldi nel uaso. Et ui si porranno dentro delle graspe ben lauate, poste prima nel mosto, il uino sarà piu chiaro, & si turi il uaso si che non possa spirare, & sia ben cerchiato, & questo è rimedio certo. O si faccia altramente, & sarà marauiglioso e diletteuole a bere, a questo modo. Qualunque uino si sia, spuminsi l'uue, & tutto il uino non bollito punto con le graspe, bolla al fuoco, & si schiumi, & si ponga nel uaso, et poi togli garofoli per ciascuna corba & posti o in un filo, o in una pezza, mettigli nella bocca del uaso, & è certo. Dicono alcuni che s'il mosto spremuto & incontanente spartito da raspi, si ponga in un tino, et coperto cō qualche panno mondo, o con nuoua stuoia, si lasci cosi sin a quindici o uenti dì, & si schiumi ogni giorno, & poi si metta nella botte, sarà marauiglioso in chiarezza & in sapore.

In che modo si liberi & guarisca il uin rinuolto. Cap. XL.

PIGLIA *ciriegie acerbe in buona quantità, & mettile cosi intere nel tinaccio oue è il uino che comin-*

a a bollire, & si lasci cosi per tre giorni, o fino a tanto
he resti di bollire, perciochè il uino in quel bollimento
purga dalla feccia, et quando il uino sarà chiaro met
lo in un'altro uaso, & è rimedio certo. Se anco tu di-
ſpererai col uin riuolto, mel in buona quãtità, gettan
olo nel uaso oue è il uino, & che poi tu lo rimescoli nel
a botte con una bacchetta per lo cocchiume lasciando
star così, il uino si chiarirà per rispetto del mele, per-
ioche il mele fa discendere al fondo il torbido che è nel
ino. Alcuni altri ottimamente facendo, mettono nel
aso del uin riuolto, nel tempo della uendemmia, molti
rappoli d'uua non pigiati, iquali sono al uino in luogo
ella madre, perciochè quei grappoli dopo alcun tem-
po, ritornano il uin riuolto alla sua debita bontà, & al
uo sapore. Ma si dee sapere, ch'innãzi che si faccia nul
a al uin riuolto, bisogna trauasarlo, e liberarlo dalla
eccia cattiua. Alcuni altri gettano il uino ne raspi de
quali si sia nouellamente tratto il uino, acciochè ui si
schiarisca, e quiui lo lasciano quãto bisogna. ma s'il ui-
no fosse troppo, nõ si dee far tutto a un tratto, ma a po
co per uolta, acciochè il uino non estingua il calor delle
graspe, et acciochè nõ prohibisca il bollimẽto, nel qua-
le egli si schiara, & il mosto, quanto meno starà nelle
graspe, tãto piu opererà ualorosamente. Dice Palladio,
ch'il uino si fa chiaro et buono quel dì che pestãdo uen
ti granella di pepe & uenti pestacchi, ui aggiugnerai
un poco di uino, & se messoui poi sei sestari di uino, ha-
uendo prima innanzi tramenato ogni cosa, lascerai
riposare il tutto colando, perciochè si potrà adopera-

re . Inoltre dice, ch'in uin fecciofo si fa incontanente chiaro, se si mettono in un sestario di uino, sette noccioli di pino, tramenandolo spesso, & che poi lasciandolo posare apo poco si schiara, & che si dee colare & usarlo . Alcuni lo schiariscono con noccioli di persico. Altri solamente con chiara d'uoua & con sale . O uero secondo altri. Piglia pietre bianche di fiume, & cuocile in forno, fino a tanto ch'elle comincino a crepare, & fanne poi poluere . Piglia parimente sal bianco macinato sottilmente, & in un uaso di dieci corbe, metti sei oncie di poluere di pietra, & quattro di sale, & cosi tramenando metti il uino nel uaso, & se tu aggiugnerai per ogni corba due uoua o tre, sarà bene, ilche si potrà anco fare delle dette pietre crude, sottilmente poluerizate, & senza sale . Et fia bene aggiungerui un poco di mele, percioche il mel rosso ristora il color perduto del uin bianco, & ogni mele è uiscoso & graue & conseruatiuo di tutti i liquori . Ma s'egli fosse troppo torbido, s'aggiunga alquanto piu di ciascuno, percioche queste cose col lor peso ritengono la feccia, & il torbido ua al fondo, di modo che non puo cosi ageuolmente tornar in alto, oltre ch'elle non danno punto di cattiuo sapore al uino. Ma s'il uino fosse tanto torbido che hauesse quasi del liuido, & quasi scorra come olio, essendo il suo calor naturale estinto al postutto, non gli puo piu ualer medicina alcuna, si come a morto. Ma s'egli nō è morto affatto & è ancor rosso, & che habbia il color corrotto et giallo, si puo ristorar col uino albatico o con alcuno altro molto rosso, o con

laua-

uatura di corteccie secche o fresche di uue albatiche:
on colatura di semi d'eboli, & il sugo d'esso seme
nenda il sapor del uin riuolto, & similmente mel ro-
o. Si potrà far anco il medesimo con la lauatura
detti semi secchati. Oltre a ciò si schiarirà anco a
esto modo, si prēdino per un uaso di uenti corbe qua
nta uoua, lequali poste in un catinello netto si sbatti
 molto bene con le mani, o con un granatello mondo
 poi ui si metta dentro una scodella comune di tarta
 & si mischi, & aggiuntoui un poco di uino, si pon-
 nel uaso, ilche fatto, si trameni ben forte per lo coc-
iume, con un legno fesso, & piu uolte si tragga di sot
 per la fecciaia, & si rimetta poi di nuouo nel uaso,
uando sarà schiarito, si caui fuori tutto il torbido per
 spina messa di sotto nelle coste del uaso. Ma si dee
pere, che nel uin bianco si mette solamente la chia-
, ma nel rosso si mette la chiara col tuorlo, & nel
n piu torbido, si mette piu roba. In oltre, in luogo del
artaro, si mette anco sale, & finalmente si ponga
el uaso un poco d'acqua di fiume. Altri ricogliono
el tempo della uendemmia, i semi dell'uue, iquali sec-
ati ottimamente, & fatta d'essi farina, ne pongono
er ciascuna corba una buona manata: & mischiano
on diligenza. Dice un certo huomo esperimentato mol
o, che il uin si schiarisce & si libera dal cattiuo sapor
ella riuoltatura, se si metterà in un uaso di terra me
za libra d'allume di rocca chiaro et altretanto di zuc-
caro rosato, con otto libre di mele a questo modo. Si cuo
ca il mele ottimamente, & si schiumi, & poi che sarà

raffreddato, ui si mischi dentro l'allume molto bẽ poluerizato & il zuccaro disfatto, lequai tutte cose mischiate bene in una secchia da uino, si ponghino tutt nel uaso & ottimamente si rimestino con una pertica fessa, & aperto il uaso, si lasci stare fino al giorno seguente, & sarà chiaro il secondo o il terzo dì. Ma se i uino sarà molto torbido e putrido, ui si ponga tanto pi di ciascuna delle predette cose. Il uino, di acerbo si f maturo, se nella predetta misura, si porrà nel mod predetto, una libra del prefato zucchero con un Rullo di mele. laqual cosa darà anco buon sapore & buon odore al uino. O ueramente che si schiarisce, & si fa puro, & odorifero a questo modo. Piglia meza libra di buono allume di rocca, & meza d'allume zuccarino, & poluerizza sottilmente, & metti meza oncia delle predette robe per corba, s'è poco torbido, ma se fosse molto torbido mettiuene una oncia, et piglia una libra di tasso bianco o rosso secondo ch'è il uino, in quattordeci corbe, & togli una buona manata di sal bianco, & tre uoua fresche per corba, & se'l uino sarà bianco non ui metter i tuorli dell'uoua, ma s'è rosso, mettiui ogni cosa. lequali uoua rotte in un uaso & sbattute bene, & posta in esse uoua una secchia di acqua di fonte o di pozzo, & di nuouo sbattuti, & posti sopra le dette cose, & di nuouo fortemente sbattuti, & posti nel detto uaso di uenti quattro corbe, et rimestati ottimamente insieme col uino con una pertica fessa fino a tanto che sarà tutto torbido, cauando di sotto per la fecciaia, & rimettendo di sopra per lo cocchiume, si lasci stare,

&

sarà chiaro il secondo dì, & cauane ogni dì un bicchiere per otto dì continoui, & similmente se ne caui per tre dì tutto il torbido dalla spina posta di sotto nel coste del uaso. Nondimeno si dee sapere, che innanzi che si faccino le predette cose, si dee trauasar il uino in un'altro uaso, & liberarlo dalla sua feccia cattiua. Si puo etiandio chiarificare colandolo un poco per un colatoio di panno come il chiaretto.

In che modo si faccia nero il uin bianco, & si muti in altro colore. Cap. XLI.

POI che tu harai trauasato il uin bianco fatto in uendemmia, nel uaso, & che si sarà riposato per un dì, trattolo in una tina della qual sia cauato uin nero, lo trarrai dopo due dì chiarissimo & rosso bene. Inoltre se nelle tue uue; ne son tante di bianche che il uin è poco rosso, si uendemmiano separatamente e si mettino nella tina, prima le nere, & le bianche di sopra, & sarà tutto nero. Dice Palladio che la natura della uite è questa, che se si riduce in cenere la bianca o la nera, & che ui si ponga del uino, prende quel colore di che era la cenere. Facciasi il rosso bianco, & il bianco rosso col medesimo modo, cioè che la cenere del sermento abbruciato si metta a misura d'un moggio in un doglio di dieci anfore, & lasciatolo cosi per tre giorni, si cuopra et si inloti et sarà bianco o nero, passati i quaranta dì. O ueramente che si fa ottimamente rosso & nero nel tempo della uendemmia con l'uue che si chiamano al

batice, & con i labrusti ben maturi, quando saranno state conquassate per dodici giorni in qualche uaso, ponendoui dentro quel uino che noi uogliamo far nero, et nel far il uin nero, si lauino spesso i graspi dell'albatica detta o del labrusto. Et è etiandio buon modo a far nero il uino puro o misto nelle tina, se le graspe leuate di sopra al liquore, si premeranno nel medesimo, piu che si potrà, facendo il medesimo due e tre uolte, & cosi sarà tinto dalle corteccie dell'uue nere. S'arrossisce, s'annera, & si schiara, & si uiuifica il suo morto colore, anco a questo modo. Si pigli per ogni corba mezza libra di semi d'eboli secchi, & s'immollino nel uin caldo, & poi si tritino con le mani o col pestello, & si lauino piu uolte col uino, et la lauatura si metta nel uaso con uoua, con tartaro, con uin rosso & con sale, et ben rimenato si serbi.

In che modo si tramuti il uino d'un sapore in un'altro. Cap. XLII.

I Greci nel condire il mosto, aggiungono al mosto una metà, o una terza parte di mosto cotto. Dicono che si fa soaue di duro, se tu metterai due bicchieri d'orzo pollino col uino nel uaso, lasciandouelo star per una hora. Alcuni mescolano la feccia del uin dolce, & meglio; poi che si harà messo nella tina un carro d'uua, gettiuisi dentro del mele liquefatto al fuoco in buona quantità, & in qualunque luogo si portino, mischiando poluere di pepe col mele, si farà potente, & se tu ui aggiugnerai garofoli, o qualche altra cosa odo-

ra, prenderà l'odor di quelle cose, il medesimo sarà
metteranno nel mosto che bolle senza graspe. Dico-
che si fa uino soauissimo per bere a questo modo, che
metta nel uino finocchio & santoreggia quanto ba-
& si mischi, & che si fa uino di perfettissimo odore
ttendoui dentro bacche di mirto saluatico secche &
gliate, lasciandole star nel uaso almeno dieci dì, &
cola & usa. Secca parimente i fiori della uite ar-
tula ricolti all'ombra. & sfogliatili & tritili bene,
ttigli in un uaso nuouo, & quando tu uorrai, met-
una misura di fiori in tre cadi di uino, & unto di so-
il doglio, aprilo il sesto, o il settimo giorno, & usa.
puo anco legar i ditti fiori in piccioli fascietti a una
ne, in capo della qual sia una pietra acciochè si pos-
o attuffar nel uino, tenendoli sospesi tanti dì, in quā
essi faranno il uino odorifero. & non piu oltre per-
e gli darebbono cattiuo sapore. Il uino si fa come
cchio di nuouo, se tu freghi insieme mandole amare,
sentio, gomma di Pino & fien Greco, quanto basta,
fondendoli, & mettendone un bicchier per anfora.
ffermano altri ch'il uino si fa di morbido forte in que
maniera. Mettiui foglie o radici d'Altea cotte, o
sso, o due cotili di ceci, o tre pallottine di cipresso, o fo
ie di bosso una buona man piena, o seme di appio, &
nere di sermenti, la cui forza lascia debole il corpo
lla fiamma, cauandone fuori ogni saldezza. Et ge-
ralmente si puo in qualunque tempo metter il uin
lcissimo, nell'acerbo & nel forte, & l'acerbo nel dol
, se la dolcezza dispiace, & il uin nobile ne l'ignobi-

le, & il potente nel debole. Ma se tu gli uuoi aggiu gner qualche sapore strano, pon quel che tu uuoi i groppi legati al filo con la pietra come si è detto, et assaggia ogni dì il uino, & quando harà sapore a basta za caua fuori il filo leggiermente. Et è prouato ch'il f glio ottimo da buon sapore al uino.

In che modo si liberi il uino, & le botti dall muffa. Cap. XLIII.

S'IL uino ha la muffa o qualch'altro cattiuo sapore, piglia la uit'alba con le sue radici, & sotterala sotto la botte, di maniera che le radici uenghino a essere giusto diritte al buco di sopra della botte, & tuffa i rami nel uino un palmo in dentro, per lo cocchiume di sopra del doglio, si che ui stia per tre dì, & che perda quel cattiuo sapore. Altri pigliano una uitalba lunga, & mettono un capo d'essa nel uaso in luogo della spina fecciaia, & la piegano a terra & ue la fic cano si ch'ella stia ferma, et l'altro capo lo riuolgono ol tre a tre dita sopra terra, & si uede che la muffa esce fuori ogni dì per la uitalba. & cosi il suo sapore si ua menomando. Al medesimo. Fa un pane di panico nella teggbia, & mettilo cosi caldo sopra il muffero del doglio. Si dice parimente che si libera il uino dalla muffa, se si tura per piu dì col pan caldo, laqual cosa si dee far piu uolte, fino a tanto che posto il pane l'ultima uolta diuenga piu nero, o ueramente si piglino semi di alloro che si chiamano orbache, & si bolli-

no

o in uino, & poi si mettino nella botte, & a questo modo si libera il uino & il uaso, ma se gli dà mal sapore, & però è meglio che i rami dell'alloro bollito in una caldaia di uino, & si ponghino nella botte, & si mescoli il uino. Et i rami o insieme o separatamente legati, si sospendino nella botte per lo cocchiume, & ui si lascino star per qualche dì fin che il uino sia libero, & poi si cauino, & a questo modo il uino non piglia cattiuo sapore. Oltre a ciò io ho prouato che molte nespole acerbe infilzate in quattro o in piu spaghi, poste per lo cocchiume nella botte si che discendino al uino, lasciandouele star per quindici giorni o per un mese, liberano ottimamente il uino & il uaso dalla muffa. Si dice anco che fa prò se mattina & sera si sospende nel uaso un fasciuolo di saluia si che non tocchi il uino, & cauato fuori si laui con l'acqua, turando bene il cocchiume. Si dice anco che si lieua la muffa dal uino, se si mette nel uaso per lo cocchiume, un sacchetto stretto pien di panico caldo, ilqual nuoti per lo uino, & si muti qualche uolta. Si dice anco per certo, che se si piglia un fascetto di herba chiamata nierella o morella, & legato a una cordicella, si metta la mattina nel uaso per lo cocchiume si ch'egli entri nel uino solamente due dita, & legata la cordicella di sopra dal uaso a qualche cosa, si turi bene esso uaso, & ui si lasci un dì solo, & poi la sera si leui, ponendoui altrettanta herba fresca, lasciandouela star fin che nasca l'altro dì seguente, & si faccia cosi

tre o quattro giorni, ſi libera il uin dalla muffa. O ueramente ui ſi ponga un ſacchetto ſottile mondo, di panno lino o di ſtamigna, pieno di ſale, o di geſſo, o di calcina, per lo cocchiume legato a una cordicella che diſcenda nel mezo del uino, & ſi tēga ſempre coſi, et ſarà prò. Il uaſo che ha la muffa ſi cura a queſto modo. Pongaſi un quarteruolo di calcina morta in un uaſo di dodici corbe, & ſi ponga nel uaſo ben ſerrato acqua o uino bollente & ſi turi il uaſo che non sfiati punto, & laſciatolo ſtar un pezzo coſi, riuolgi il uaſo ſozzopra piu uolte, & poi ſturalo & manda fuori ciò che ui è dentro, & rilaualo con acqua fredda. O in altro modo. Si ponga nel uaſo il ginepro cotto in una caldaia di uino, & che ſia bollente, & facciaſi come di ſopra, & ſarà meglio ſe ſi faranno amendue i rimedi l'un dopo l'altro, cioè il ſecondo dopo il primo; percioche ſenz'alcun dubbio ſi libererà la botte. Altri dicono che ſi cura col ſale poſto nel uaſo, laſciandouelo ſtar tre meſi di tempo, & perauentura ſi fà queſto medeſimo con la calcina, col geſſo, o con la cenere. O ueramente ſi libera a queſto modo. Radaſi ottimamente il uaſo di dentro con la grattugia o con Aſcia, & con la punta del coltello ſi lieui dalle fenditure la muffa & ogni altra nerezza, et ſi ponga in un uaſo di dieci corbe un quarteruolo di cenere di ſermenti con tutti i ſuoi pruni, & ſe il uaſo ſarà piu guaſto, ui ſi metta piu roba, & ſi metta la cenere per ogni parte del uaſo, & poi ſi chiuda il uaſo, & per lo cocchiume ui ſi metta acqua bollen-

te,

e, & si turi, & si riuolga ben bene il uaso, & poi lasci cosi stare fin che l'acqua & la cenere s'infreddi & allora si laui ottimamente, in ultimo si netti con acqua salsa ben calda. In questo istesso modo si curano anco i tinacci; ma perche non si possono cosi chiuder come le botti, si cuoprino con panni & con cuoie si che non possino sfiatare. Dicono i pratici ch'il uino & il uaso si libera dalla muffa se si mette il foglio poluerizzato sottilmente in un sacchetto, & che per lo cocchiume si mandi giù nel uino, lasciandouelo star parecchi dì, & non se gli dà mal sapore, & una libra basta in uaso di cinque corbe. Inoltre si dice ch'il uaso si cura con l'aceto fortissimo bollito, lauando il uaso, & lasciandouelo un poco dentro. Altri dicono che si cura col fuoco di paglia; o perauentura meglio col fuoco di sermenti. Le botti si conseruano dalla muffa, se quando saranno uote, staranno aperte fin che ui sia dentro poca quantità di uino. & che poi si secchino ottimamente, & si bagnino d'acqua salata o di uino, o non cauando fuori quel poco di uino, si turi ben la botte, accioche non esca fuori l'odore & il fumo del uino; laqual cosa non auien nel mosto, ne nel uin debole, si che essi restino nel uaso. Nota che se ui saranno molte botti, & che tu uoglia saper qual sia di miglior uino, percuoti il fondo col dito, & quella che harà piu chiaro suono, sarà migliore, & quella che lo harà piu soffogato sarà peggiore.

In che modo si prouegga che il uino non diuenga aceto, & in che maniera si liberi dalla acetosità. Cap. XLIIII.

METTI nel uino cenere di uitalba, & non diuerrà aceto come dicono alcuni; nondimeno sarà meglio a guardar che il uino non si faccia aceto, se si terrà nella cella fredda, piene le botti, & ben chiuse che non sfiatino. Et se il uaso non è pieno e sia in luogo caldo e tema che diuenga aceto, prendasi un pezzo di lardo grasso ottimo, & si cucia in una pezza bianca di tela, & legato dall'un capo d'una cordicella, si mandi giù nel mezo del corpo del uino per lo cocchiume, & quando il uino beendosi uà menomando, si uada anco calando giù il lardo, & il uaso stia coperto di sopra, & così si tenga fin che sarà uin nella botte. Et quanto ui sarà piu lardo, tanto meglio si cōseruerà il uino. Ma acciochè l'aceto si muti in uino, dicono che ui si metta dentro seme di porri & sarà fatto. Altri dicono che s'aiuta il uino dall'acetosità mettendo sopra il cocchiume frondi di uiti, & mutandole spesso, tenendoui sempre un sasso di sopra. Altri dicono che si mette nel uaso tanto olio che cuopra la superficie del uino, si difende ottimamente dall'acetosità, & il uino uscirà fuori nel l'ultimo col uino, & si potrà ricorre.

In che modo si faccia l'aceto. Cap. XLV.

L'ACETO si fa a questo modo. Pongasi il uaso mezo pie nu diino & massimamente dolce, in luogo caldo,

o, & il uaso habbia dell'acetoso, & stia discoperto, &
trassi aceto. Si fa similmente buono aceto, se tu por-
rai uin chiaro o torbido nelle grasspe onde si trasse il ui-
no, lasciandouelo star per un mese o piu. Se tu uuoi
far aceto presto, scalda acciaio o pietra, & mettilo
nel uino, lasciando la bocca del uaso scoperta, o ue-
ramente si mette il uaso col uino al Sole per tre, o
per quattro dì, & ui si aggiunga del sale. Puoi
anchor far a questo modo piu presto. Piglia che
uaso tu uuoi, & empilo d'ottimo uino, & turalo
bene, & fa bollir il uaso per molto spatio in cal-
daia piena d'acqua, & incontanente sarà aceto. A
far aceto fortissimo. Piglia le corniole quando inco-
minciano a arrossire, & le more che nascon ne cam-
pi quando cominciano parimente a farsi rosse, & de
sambuchi innanzi che comincino a enfiare, & delle
prugnole acerbe delle siepi, & poluerizza sottilmen
te insieme ogni cosa, & poi piglia del migliore aceto
che tu troui, & distemperalo con quella poluere si che
tu faccia pani ben secchi, et quando tu uorrai far aceto
fortissimo di qualche uino che sarà forte, ponui una on-
cia di quel pane, & se sarà debole, ponuene piu, secon-
do che ti parrà, & incontanente, o fra otto dì, sarà ace
to fortissimo. Inoltre dicono i molti pratici, che se
al tempo delle uendemmie si lauano le graspe del-
l'uue & che si purghino dalle corteccie e da ogni al-
tra immonditia, & che si secchino un poco al Sole, &
si mettino poi in qualche uaso tanto che s'empia la
metà, aggiugnendoui altre tanto di uino, & che il

uaso si serri di sopra, si farà aceto fortissimo, al quale, si come io penso, farà prò se le graspe si bagneranno prima in aceto forte, & a questo modo si potrà in tutto il tempo cauarne dell'aceto, potendoui sempre aggiugnere del uino. Se si seccheranno le radici del rafano & si poluerezzino, & si ponghino nel uaso, si fa aceto. Oltre a ciò prendasi dell'acetosa, & si secchi et poluerezzisi, e si faccia d'essa con l'aceto, pane, ilquale si secchi & si ponga nel uino, & incontanente si farà aceto, ilqual si puo anchora fare mangiando a tauola. Il medesimo si dice ch'auiene delle radici del rafano.

Della uirtù dell'aceto. Cap. XLVI.

L'ACETO è freddo & secco nel secondo grado. Ha uirtù penetratiua & diuisiua per la sua sostanza, & costrettiua per le sue qualità. Contra il uomito & il flusso del uentre, si bollino, galle, o rose o simiglianti cose in aceto & in cotale aceto intinta lana o spugna si ponga, se sarà uomito, su lo stomaco, & se flusso di uentre, su le reni, & su l'ombilico. Il sciropo acetoso che si fa d'aceto, uale alla semplice terzana, & alla quotidiana di flemma salsa, & ad ogni altra acuta materia se si dà con l'acqua calda, perciochè diuide la materia collerica, & si fa a questo modo. Il zucchero si dee liquefare in acqua & in aceto & si cuoca fin tanto che si appicchi alla tazza. Val parimente cōtra ogni materia calda. L'ossimele si fa simigliantemente d'aceto, qualche uolta semplice, qualche uolta composto. Il semplice si fa di due parti d'aceto, &

una terza di mele, il composto si fa a questo modo. Piglia radici d'appio, di finocchio, & di petrosemolo, & pestale alquanto, & tienle di dì & di notte in aceto, il secondo dì cuocile insieme, & poi le cola, & in tale aceto metti del mele alla terza parte, e cuoci come di sopra. Si fa lo scillitico così. Piglia la scilla, & lascia star un dì & una notte nell'aceto, & cuoci, & cola, & bisogna gettar uia quel ch'è di dentro & di fuori, & tor quel ch'è nel mezo, & poi mischia il mele & cuoci, come di sopra, ma se tu non hai scilla, metti in quel cambio radici di rafano, e fa il simigliante d'esse. Si dà l'ossimele semplice o composto, contra la materia fredda, si come lo sciropo acetoso contra la calda, perciochè la separa & la dirizza. La salsa fatta con l'aceto con la saluia, col petrosemolo, con la menta, e col pepe, conforta l'appetito. Inoltre, nota che se l'aceto troua lo stomaco pieno, rilassa il uentre, ma se lo ritroua uoto stitica il uentre. Oltre ciò uale contra le debolezze delle infermità, se in esso si mette pane arrostito, & con quel pane mollificato nell'aceto, si tocchi la bocca, le narici & le labbra del l'ammalato, & i polsi nel braccio, & che il detto pane se gli leghi su polsi, & quel pane uale anco piu intinto nel sugo della menta. Vale etiandio l'aceto contra la letargia, & la frenesia, se si stropicciano le palme delle mani, & le suola de piedi con esso aceto & col sale. Dice Auicenna che l'aceto conferisce anco all'abbruciature del fuoco, piu uelocemente che tutte l'altre cose, & quando si mischia con unto d'olio, &

con olio rosato, & si dibatte insieme, & che ui si tuff dentro lana sucida, & che si ponga sul capo, fa pro alla soda calda & alla sua fortezza. Bagnandosi la bocca con l'aceto oue sia allume gioua al crollamento de denti, & la euaporatione dell'aceto caldo conferisce alla difficultà dell'udire, & l'assottiglia, & apre l'oppilationi donde esce la reuma, & risolue lo sbucinamento de gli orecchi, & quando si bee caldo, dopo il ueleno, fa prò.

Del uino & delle sue uirtù. Cap. XLVII.

IL Vino (secondo Isac) dà buon nutrimento e rende la sanità al corpo, & se si prende come si dee & quanto la natura puo sostenere, conforta la uirtù digestiua cosi nello stomaco, come nel fegato, percioche è impossibile che l'operation della uirtù digestiua si conforti senza la fortezza del calor naturale. Non si truoua ne cibo ne beueraggio cosi confortatiuo & accrescitiuo della uirtù naturale come il uino, per la famigliarità & per lo consortio ch'egli ha con la natura, & però si conuerte tosto in sangue mondissimo & naturale. Onde Ruffo disse; ch'il uino non solamente conforta il calor naturale, ma schiarisce anco il sangue torbido. Apre & mondifica l'entrature del corpo, & massimamente quelle delle uene. Apre & lieua uia l'oppilation del fegato. Scaccia dal cuore la tenebrosa fumosità che genera malinconia, & fortifica tutte le membra del corpo, & la sua bontà si mostra non solamente nel corpo, ma anco nell'anima, per-

och'egli fà, ch'ella ſi dimentica della triſtitia & del-
angoſcie, & le da letitia, la conforta a inueſtigar
ſe ſottili, & le da ordine & ſollecitudine, & non
laſcia ſentir, ne dolor ne fatica. E adunque conue-
euole a tutte l'età, in tutti i tempi, & in tutti i pae-
, quando ſi prende ſecondo il uigore & l'uſo di colui
he lo bee, & ſecondo che comporta la ſua natura,
ercioche l'operation del uino non è quella medeſima
e uecchi & ne giouani, che è ne garzoncelli, & ne
nciulli. Ne uecchi ella è ſecondo la medicina, per-
ioche il calor del uino ripugna alla lor freddezza. Ne
iouani è ſecondo il cibo, perche la ſua natura è ſimi-
liante alla natura de giouani. Ne garzoncelli &
e fanciulli è cibo & medicina, percioche auegna che
l caldo lor naturale ſia ſoſtantieuolmente forte, non-
limeno non è ancora in perfettione per l'abondanza
lella humidità loro, & però il uino dà creſcimento &
utrimento al caldo lor naturale, & diſecca la loro
umidità, & però è medicina. Oltre a ciò ſi dee ſa-
ere, che ne paeſi freddi ſi conuien bere il uin puro
el tempo del Verno, & la State nel paeſe caldo ſa-
rà buono, poco & innacquato, percioche rinfreſca &
nhumidiſce il corpo per l'acqua che ui è dentro. Ri-
ugna etiandio al calor dell'aria, ſi che non faccia
i corpi caldi & ſecchi, & porta con la ſua ſottigliez-
za il cibo a tutte le membra del corpo uelocemente.
Fa adunque prò, contra due cagioni contrarie, per-
cioche naturalmente riſcalda i corpi freddi, & diſec-
ca gli humidi, & accidentalmente rinfreſca i caldi, &

inhumidisce i secchi, percioch'egli con la sua sottigliezza e con la sua penetratione porta la acqua alle membra, quando hanno necessità d'esser rinfrescate & bagnate. La diuersità del uino è generalmente di tre maniere. Cioè il nuouo d'un'anno, il uecchio di quattro anni & piu oltre, il mezano di due anni o di tre. Il nuouo è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza & alla humidità, & però è piu nutritiuo di tutti gli altri, & genera cattiui humori, e sogni fantastici, & uentosità di stomaco & d'intestini, onde Galeno dice. Ogni uin nuouo non ha potenza di condurre il cibo per il corpo, ne di prouocar l'orina. Bisogna adunque che coloro che sono di humida, & di fredda natura, se ne guardino, ma se bisognasse usarlo, s'elegga uino chiarissimo acquoso, & tratto per molto tempo dal tino. Il uin uecchio è caldo & secco nel terzo grado, & ha alquanto di amarezza. Cotal uino nutrisce poco, tosto sale al capo, & percuote la mente per l'acume delle sue punture, & massimamente quando se ne bee molto, & che ui si metta poca acqua. Coloro adunque che hanno i nerui deboli, & i sensi acuti, se ne guardino, percioche nuoce loro grandemente, se non hanno ne corpi loro tanta humidità che gli faccia resistenza. onde Galeno. Molto (dic'egli) il uin uecchio è conueneuole a coloro, ne cui casi è adunata moltitudine di humori crudi. Il uin mezano è buono come se fosse temperato, & è secco & caldo nel secondo grado. Eleggasi adunque di questo, & si lassi stare il uecchissimo. Si fugga similmente il

te il

il nuouo, perciochè non ha finito ancor di bollire, & quel ch'egli ha di terrestre non è ancora disceso al suo luogo naturale, ne quel che è aereo, al suo luogo, cioè di sopra, & non ha ancora il suo liquore lucidissimo & chiarissimo Oltre a cio si dee sapere che il colore, il sapore, l'odore, il liquore, la debolezza, & la potenza diuersificano il uino nella sua qualità, & nella sua operatione. Et il colore generalmente è di quattro maniere, cioè bianco & nero che son semplici, & rosso & d'oro che son composti de predetti. Sono etiandio uini d'altri colori fra questi, cioè glauco & rosato, che son tra il rosso & il bianco, pallido & sottopallido che sono tra l'aureo è il citrino, iquali tutti si generano a questo modo, perciochè il uino fatto d'uue bianche, è prima bianco, per l'acquosità, per la crudezza, & per lo mancamento del suo calor naturale, ma quando egli s'è inuecchiato alquanto, & che sia passato uno anno, il suo caldo si conforta, & la sua humidità si menoma, & diuien di color subalbido cioè sottobianco, ma s'egli inuecchia piu, & che passi due anni, il suo caldo molto piu si conforta, & la sua humidità si menoma piu, & il suo color si fa pallido. Et se sarà piu uecchio & che passi quattro anni si ch'egli compia la sua digestione, & che la sua natural caldezza uenga in stato, il suo color sarà citrino. Simigliantemente il uin fatto d'uue rosse, essendo nel suo principio ancor crudo & mancando il suo calore, harà colore uicino al bianco, & passando uno anno, il suo calore & la sua digestion si conforta & si fa di

color rosato. Et se passerà due anni, & compia la sua digestione & la sua uirtù, harà il suo color rosso. Ma se'l uino sarà d'uue nere, nel principio è nerissimo & oscuro, per la parte terrestre che lo domina, & per lo mancamento della sua digestione & del suo calore, & se passerà uno anno, il suo calore & la sua digestion si conforta, & il suo terrestre discenderà al suo luogo, & s'incomincia a schiarire, & si farà di color mezzano tra il rosso & il nero, ma se passerà due anni & che'l suo caldo faccia la sua digestion perfetta, & che'l terrestre discenda alle parti di sotto si ch'egli si schiarisca, sarà di color rosso. Adunque noi manifestamente uediamo che'l uin bianco & il nero son meno conueneuoli che gli altri, & ch'il bianco ha piu dello acquoso et dello humido ch'il nero, & che il nero ha della terrestrità & della grossezza piu ch'il bianco. La diuersità de uini è per rispetto de sapori, percioch'alcuno è dolce, alcuno è acetoso, altro insipido, & altro forte. Il dolce è caldo nel secondo grado, & secco nel primo. Ha alquanto dello humido, onde nell'operation sua è grosso & non lodabile, se non ch'egli solue il uentre, percioche in ogni cosa dolce, è uirtù lassatiua & colatiua, ma se il uino troua qualche cosa che sia contraria alla sua operatione, & che sia astretto a uscir fuori, si riscalda, bolle, & ascende alla superior parte dello stomaco, & si conuerte in humori collerici, genera sete, & uentosità, & oppilation enfiatiua nel fegato & nella milza, crea la pietra nella uessica, & massimamente s'egli trouerà le membra apparecchiate a questo, o

la uirtù

la uirtù digestiua debole. Si guardino adunque da questo, coloro che hanno natura humida & grossa, percio ch'egli con la sua grossezza ageuolmente oppila le uene sottili del fegato, ma non nuoce al polmone, percioche non passa a lui, se non quello che è piu di lui sottile, la onde non puo oppilar le uene del polmone che sono molto larghe. Ma quando il uin dolce ha del rosso & del chiaro, & che se ne berà quanto bisogna, & secõdo che basta alla natura, è conueneuole a coloro ch'escono d'infermità, & a coloro a quali fa bisogno moltitudine di nutrimento. Ma il uino pontico che si chiama anco acerbo, è piu duro, piu chiaro, & piu graue, & si smaltisce piu tardi, & trapassa malageuolmente alle uene, percioch'il dolce è piu caldo, & ha piu grato sapore: Onde è piu difficile a penetrar nelle uene, & non prouoca ne il sudore ne la digestione, non genera adunque buon sangue, nondimeno conforta il uentre & gl'intestini. Ma il uino insipido è miglior ch'il pontico, percioch'è temperato a comparation del pontico. Onde si conuiene alle complessioni calde, & massime nello stomaco, ma nutrisce poco, & tosto manda fuori l'orina. Il uin potentissimo è piu caldo di tutti, & di piu forte operatione, tosto sale al capo, & fa bollire & scaldar le humidità del corpo, onde salendo il fumo dallo stomaco, nuoce al ceruello & percuote la mente. E adunque necessario che coloro che son di complession calda, se ne guardino, se non fosse perauentura molto inacquato, perciochè se sarà bene adacquato & quanto bisogna, si bea &

è lodabile secondo che si conuiene all'età, alle regioni, & alle consuetudini, perciochе discioglie gli humori grossi, & mondifica le uie delle uene dalla putredine, & chiarifica il sangue, & è buono a uecchi & a coloro che son presso che uecchi, per l'adunanza della superfluità ne corpi loro. & massimamente se sarà quasi come puro, perciochе conforta il caldo loro, & dissolue l'abondanza de gli humori crudi, & è conueneuole a coloro, iquali hanno raccolto humori crudi & grossi. La diuersità del uino è per rispetto del liquore, perciochе egli è o sottile acquoso, o terrestre grosso, o mezano. Il uin sottile acquoso, si troua sempre con la bianchezza & con la chiarezza. Onde si smaltisce ageuolmente, & trapassa alle uene, & prouoca l'orina, & però è utile a coloro c'hanno la febbre, perciochе non riscalda molto, ne percuote la mente, & non fa nocumento alcuno, ne al ceruello, ne a nerui, & se non sarà mischiato, sarà migliore, & massime a spegner la sete. Il uino terrestre & grosso, è il contrario del sottile & acquoso, onde aggraua lo stomaco, perche è duro a smaltire, & malageuole a penetrar nelle uene, non prouoca l'orina, & tardi ascende al capo per la sua grauezza & grassezza, & però non cosi facilmente fa ebbro. Oltre a ciò de uini, alcuno è odorifero, perciochе penetra tosto per la sua leggerezza il senso dell'odorato che stà nella pelluola del ceruello, alcuno non ha punto d'odore, per la sua grauezza & grossezza, & alcuno ha odor horribile. Il uino odorifero significa che ha il suo liquor temperato et sottile, e mon-

da ogni ſordidezza, e al poſtutto digeſto, onde gene
ſangue, lodeuole, chiaro, & mondo, è confortatiuo
cuore, allegra l'anima, ſcaccia la maninconia &
ngoſcie, percioche mondifica il ſangue che è nel cuo-
dalla putredine, & per queſto riſpetto, coſi fatto ui-
è conueneuole a ogni età. & a ogni compleſſione, ſe
bee quanto biſogna, & ſecondo che la natura ſoſtie-
. Oltre a ciò muta il uitio dell'anima in uirtù, percio
e la riuolge dalla empietà alla pietà, dalla auaritia
a liberalità, dalla ſuperbia alla humilità, dall'otio al
ſollecitudine, dal timore all'ardire, dalla dapocaggi-
alla facondia, all'accortezza, e allo ingegno, & que
auiene quando ſi bee temperatamente come è con-
neuole, ma ſe ſi berà fino all'ebbrezza, genererà tut
il contrario delle predette coſe, perciochè l'ebbrez-
eſtingue il lume dell'anima ragioneuole, onde il ca-
reſta come la naue in mare ſenza gouernatore, o co
e l'eſſercito ſenza Capitano. Ma s'il uino è di neſſu-
odore, lo accenna la groſſezza della ſua fumoſità,
la grauezza, & l'indigeſtibilità, & però è di nutri
ento non lodeuole, & genera ſangue torbido & groſ
, & fumo torbido e oſcuro, onde è cagion di maninco
ia, ma non aſcende coſi toſto al capo. Ma il uino che
a odor graue & horribile, è peſſimo, perciochè egli
ol ſuo odore horribile, & graue nuoce al ceruello, per
uote la mente, & fa danno a nerui, & alle pillicole
el ceruello, & genera ſangue peſſimo, & maſſime
egli è pontico.

L FINE DEL QVARTO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO QVINTO.

O HO DETTO *Generalmente di ſopra nel ſecondo libro molte coſe intorno a gli arbori, quando io ragionai della natura delle piante, & delle coſe comuni al cultiuamento di ciaſcuna generation di campi. Ma al preſente ſi dee trattar in queſto Quinto Libro di ciaſcuno arboro ſpetialmente; ma percioche eſſi hanno alcune coſe comuni, & alcune proprie, dirò prima generalmente parlando, del cultiuamento di tutti in comune, & poi fauellerò del cultiuamento di ciaſcuno ar-*

o arboro che si ritroua ne nostri paesi, secondo l'ordi-
e dell'Alfabeto, acciochè si possa piu ageuolmente
rouar il trattato di ciascun di loro. Et primamente
ratteremo largamente di quegli che fanno frutto, &
oi passeremo breuemente a quegli che non fanno frut
o, & delle loro utilità. Dirò adunque de fruttiferi
iò ch'essi sono, & delle diuersità loro, & qual terra
lesiderino, & quale aria, & come & quando si pian-
tino, & come s'innestino, & come si formino, & co-
ne si liberino da lor nocimenti. Dirassi anco di loro
come i lor frutti si coglino, & quando & come si pos-
sino serbare, & quello che di lor si può fare, & delle
irtù ch'essi hanno ne corpi humani.

De gli Arbori in comune. Cap. I.

NON Bisogna porre, ne annouerare in comune le discrittioni de gli arbori & le lor diuersità, percio-ch'elle a bastanza son note a ciascuno ne propri paesi, & per quel che si tratterà singolarmente di loro, saranno assai manifeste. Ora alcuni di loro desiderano l'aere molto caldo, come il Pepe, & la Palma, alcuni freddo, come la Castagna, & molti altri il temperato, come quasi son tutti, e certi uiuono in ogni aere, come il Pero, il Melo, & alcuni altri, & certi desiderano la terra molto grassa, come il Moro, il Fico, & simiglianti. Alcuni la uogliono magra & sabbionosa, come la Palma, & il Pino. nondimeno tutti gli arbori si conuengono in questo, ch'essi desiderano la terra secca nella superficie, & sotto nelle uiscere humida,

alla quale essi dirizzano le loro radici. I gran corpi de gli arbori desiderano molto cibo, & massimamente i corpi de domestici, il frutto de quali ogni anno si desidera grande. Ma in che modo si piantino, come, e in che maniera s'innestino, a bastanza si è detto nel secondo libro. Si cultiuano a questo modo. Bisogna cauar loro la terra intorno fin su le radici nel tempo dell'Autunno, & porui poi qualche poco di letame, acciochecoperta la radice col letame, lo scorrimento delle pioggie apporti sempre qualche cosa d'esso letame alle radici, ma se la terra fosse troppo arenosa, si torrà conueneuolmente della terra grassa, & s'ella fosse troppo cretosa, ui si metta della sabbia in luogo di letame, & questa si dee non solamente appoggiar al tronco, ma metterl'intorno intorno all'arboro per quattro o per cinque piedi, secondo la grandezza & le radici dell'arboro, & si mescoli con la terra che ui era prima, la qual cosa se si facesse per tutto fin doue si stendono le radici, sarebbe di grandissimo giouamento all'arboro, perciochè il nutrimento dell'arboro fatto migliore per questo effetto, diuien piu lieto, & ritorna per cotal cibo, a un certo modo, alla sua giouentù. La onde gli arbori posti tra due acque o sopra riui, fanno benissimo, & la corteccia di cotali arbori è piu piana & piu sottile, & i rami son piu alti, & piu uigorosi de gli altri. Il medesimo è ne luoghi che sono alla china, a quali scorre da monti lo humor & la grassezza per rispetto della simile abondanza dello humore, perciochè ottimamente si cultiua il campo Consito,

lle uiſcere delle ualli, & cotal luogo nobilita le pian
con la ſua bontà, ma ſe non ſi potrà far altramente,
neni un riuo per un canale, col qual qualche uolta
nchiuſo ſi poſſa innondar le radici de gli arbori, ren-
ndo humide le uiſcere della terra. Et ſe anco queſto
n ſi poteſſe fare acconciamente, et che la terra non
ſſe buona, gli arbori naſceranno ſpeſſi, con le cortec-
 iſpide, lequali con la loro ſpeſſezza, impediranno il
eſcimento & il frutto de gli arbori. Gli arbori ſi deb-
on formare innanzi che ſi piantino. Se la pianta ſarà
icciola ſi taglino loro all'intorno tutti i ramuſcelli, et
ſciata ſolamente la cima, ſi mettino nella foſſa. Ma
 la pianta ſarà grande, ſi pianti, tagliati i rami al po
utto, & laſciato ſolamente il tronco. Ma s'ella ſarà
neſtata, ſi leui a quella che harà due tronchi, il piu
lebole, acciochè reſtando ſolo, ſi dirizzi piu allegra-
nente in arboro, ſe non foſſe perauentura o fico, o me-
agrano, o ſimiglianti, i quali poſſono acconciamente
auer due o piu piedi, ſecondo che piu piace al padrone.
Ma poi che piantata, ſi ſarà appreſa, non ſi poti infino
l terzo anno, ſe non naſceſſero forſe in eſſa in luogo
conueneuole, ramuſcelli coſi allegri che traheſſero a
loro il nutrimento che ſi deſidera che habbia la cima,
nel qual caſo, cotai ramuſcelli ſi debbono tor uia (la-
ſciando ſtar gli altri) come nemici de gli arbori. Do-
po i tre anni paſſati, ſi poti tutto ciò che ſarà nato in
qualunque parte del tronco, hauendo tuttauia que-
ſta conſideratione, che il pedale ſi lieui da terra piu
& meno, ſecondo la natura dell'arboro & la ma-

grezza del luogo, cioè nel terren grasso piu alto, nel magro piu basso, & quiui si procuri ch'i rami si diuidino in parti conueneuoli, & s'il pedale non andasse sù diritto, si dee correggerlo con le pertiche, & con legami, & se quando il pedale fia diuiso sopra il tronco non farà ramo la cui sommità riguardi al cielo, si dirizzi piu acconciamente in alto a poco a poco, & si leghi a pertica dirittamente, & quando anco questo non si possa far comodamente, non sarà cosa piu utile, che tagliar la pianta, oue si speri che debba nascer ramo conueneuole, & quando fia nato & cresciuto si leghi leggiermente con legami teneri, accioche egli costretto faccia per arte, quel ch'egli non uolle far per natura di sua uolontà, & poi di tempo in tempo si ricidino con ferri taglienti, i rami che nascono o troppo spessi, o broncosi, o in luoghi non conueneuoli, & se abbandonando alcuna parte del cielo, si riuolgeranno (hauendo congiurato insieme) a qualch'altra parte, sieno astretti, riuocato il mal proponimento loro, ad habitar di nuouo il luogo abbandonato. Ma se lo humore menando superbia, non si spargerà per i lati, ma dirizzerà in sù i ramuscelli, si tagli in quel luogo oue i rami cresceranno piu conueneuolmente. Si procacci adunque con ogni sollecitudine, cominciando dalla sua giouanezza fino al suo debito compimento, ch'il pedale si diuida in rami, i rami in uerghe, & le uerghe, in uette fruttifere. Et poi, quando scemata la uirtù, & cresciuta la debolezza del uecchio arboro, si rompono i rami, o che mancando gli humori, si seccano, & solamente

mente

mente fruttificano de due anni l'uno, si tagli di loro ogni souerchio e incomportabil peso di rami, acciochе di necessità non si conuerta tutto in sostanza di rami, ma piu tosto una parte, & l'altra si dia per nutrimento de frutti, acciochе non perischino. Nondimeno si dee considerare la quantità del nutrimento che puo dar il luogo della generation dell'arboro. Percioche secōdo quella proportione si dee difalcar delle uerghe & de rami, sì che non si lascino senon tanti che possino star in quel luogo & sugar nutrimento di quel luogo, & se non si farà cosi, gli arbori fruttificheranno di due anni l'uno, e nō sodisfarāno il lauoratore. Et le dette potationi & formagioni si posson far dal principio di Nouēbre fino alla fin di Marzo, oueramente per fauellar piu naturale & propriamente, dal tempo del cadimento delle foglie in quegli che le perdono, fuor che nel tempo freddissimo del Verno, infino ch'elle comincіano a pululare. Auien qualche uolta alle piāte nouelle, ch'elle quasi si seccano, per la troppo gagliarda distēperanza del caldo del Sole, alle quali bisogna porger aiuto cō lo spesso cauare e innaffiare. Difendinsi parimente con cose che faccino ombra, o con strame legato alle piante, o con herbe morbide & piene di frondi, o s'impiastrino con argilla uiscosa, o si unga la corteccia dalla parte del Meriggio, con seuo, con olio, o con unguento freddo. Le formiche parimente hanno usanza di molestar la pianta, o il nesto tenero che s'appiglia, e appassir alcune foglie, con certi uermicelli ch'esse generano, & impedire il crescimento de ramuscelli, alla qual cosa si

dee riparar (poi che tu harai tagliato le foglie ch'erano offese) col purgar diligentemente con le dita o con le mani, il tenero delle cime da i uermicelli. la qual cosa fatta, la picciola pianta liberata da suoi nemici importuni se ne andrà arditamente et sicuramente in alto. Et acciochè le formiche non ui possino piu salire, & far le predette & altre lesioni alle piante picciole o grandi, o a coloro che salgono per ricoglier i frutti faremo un cosi fatto riparo. Comanda Palladio, che s'unga il pedale col sugo della porcellana mescolato con la metà d'aceto, o con la feccia del uino, con la pece rossa liquida, ma temperatamente per non far danno all'arboro, acciochè quel che si fa per riparo, non gli ritorni in ueleno. O ueramente (et penso che sia meglio) lega un pezzo di panno di lana, o di lino, o di fieno, o di paglia, intorno al pedale nella piu alta parte delle dette cose, pendenti dalla parte di sotto spartitamente & quasi pettinati, oueramente si faccia un uaso di terra rotondo & largo, nel cui mezo sia un pertugio lardo, per lo quale si ficchi la pianta di maniera ch'egli possa da ogni lato ritener l'acqua senza uersarla, acciochè le formiche non possino appressarsi alla pianta, o ueramente si metta intorno intorno al pedal della piãta, del uischio, perciochè a questo modo l'essercito loro nociuo, impedito dalla lor solita ascesa, si diuierà cõtra suo uolere dall'arboro.. Altri dicono che se si circonderà la pianta con una cordicella di seta unta d'olio, si uieterà la salita alle formiche. Ma si dee sopra ogni altra cosa uedere che gli animali non ui entrino, percio-

rcioch'essi per lo piu rodono le piante, la onde elle
olto si contristano, & qualche uolta si seccano, o che
anno troppo nodose, si che la sostanza loro è impedi
che non puo crescere, & non permette ch'elle frut-
ichino, ma se la pianta fosse in luogo che non si potes-
difendere da gli animali, ficcatoui appresso un palo,
guernisca di spine pungenti. Contra lo sbattimento
r la rabbia de uenti per iquali i nuoui nesti, & massi
amente ne luoghi alti & rileuati, ageuolmēte si dis-
pano, si leghino le uerghe innestate in ciascuno ar-
oro a conueneuoli aiuti con spessi legami, & se il ne
o sarà fatto in pedal fesso, si lasci col predetto soste-
no due anni la state. Ma se i nesti saranno messi tra
l legno, & la corteccia, sarà piu sicuro se si lasceran-
o co predetti aiuti, fino al terzo anno, percioche si cō
iene attendere in ogni arboro, che non ui si lasci quel
he ui nasce di bastardo, o che sbrocca fuori di esso ar-
oro dalle radici appresso il pedale, percioche da loro
i leua il nutrimento all'arboro, & quando saranno ap
resi & multiplicheranno, l'arboro si seccherà, prima
ne rami, & poi nel tronco. Bisogna adunque tagliarli
nel principio. Si dee etiandio tagliar tutto ciò che sia
secco ne rami & nelle uerghe, accioche non corrompi-
no i membri de gli arbori che ui son presso. Auiene an
co talhora a gli arbori, che lo humor souerchio indige-
sto, si caccia alla parte della corteccia, secōdo che noi
ueggiamo spesso ne gli animali & ne gli huomini, la
cui putrefattione genera uermini, iquali maluagiamen
te perseguitano la salute dell'arboro, & però quando

tu uedi che la corteccia sia gonfia in alcuna parte del pedale, fendi incontanente quel luogo, accioche quel nociuo ueleno scoli quindi & scorra fuori. Ma se harà già generato uermini, procaccia di trargli fuori con uno uncino di ferro. Ma se tu uedrai che la corteccia si magagni in piu luoghi per gli humori indigesti & che scolano, fendila in certi luoghi, dall'altezza del pedale infino a basso, accioche quel che si corrõpe in essa, s'induri. Et se l'arboro è si infermo che produca i frutti uerminosi o petrosi forse per uitio di humore che proceda dalla malitia della qualità della terra, leuata la terra intorno alle radici, mettiui altra terra di miglior sapore, & pertugiato il pedale uicino a terra, si ponga nel pertugio un conio di quercio. Laqual cosa io penso che sia anco da fare, quando nell'arboro abonda in tanto il nutrimento, che il suo caldo naturale quasi mortificato per la mancata digestione, non puo spessire il sugo al la douuta generation de frutti, & però è costretto abondare in moltitudine di foglie. Ma nascono etiãdio su gli arbori altre piante uerdi & sottili, onde si dee esser solleciti a rader alcuna cosa dell'asprezza del la corteccia, & leuarne il uerdume che ui è nato sopra & letamare spesso le radici maggiori, & infonderle bene & acconciamente, & metter una pietra nella fenditura, accioche attrahendo meglio lo humore, possino nel tempo humido ristorar la sete, laquale essi sostengono per la secchezza del campo. Ma se la terra è troppo assodata insieme, o che ha troppo grandi herbe & di profonde radici, genera molto impedimento,

ento, perciocbe la terra troppo ristretta & calcata,
n lascia discender lo humore alle radici, & per lo
o calcamento empie & tura i pori delle radici si che
n possono trarre il nutrimento . Impedisce an-
la euaporatione che si fa dalle parti di sotto alle ra-
ci, perciocbe il debole caldo del uapore, non puo tra
ssar tanta uirtù della spessezza del luogo, ma a co-
le impedimento si ripara col cauare, & non con
arare, perciocbe il continuo solco dell'aratro, fa mol
danno alle radici, & le berbe grandi che con le sue
dici si distendono molto a dentro, togliono il nu-
imento a gli arbori, perciocbe hanno le radici mor-
ide & tenere, & piu molli & piu rare che nõ han-
o gli arbori, & però attraggono il nutrimento piu
osto . Bisogna adunque diradicarle & sueglierle,
a perche forse il luogo spogliato del tutto dalle her
e diuenterebbe men dilettevole, ui si possono lascia-
e le gramigne sottili come le fila, iquali non ca-
ano il suo nutrimento se non dalla corteccia di so-
ra, perch'il nocimento di cotai gramigne, o ch'egli è
ullo, o essendo qualche cosa, è tanto poco che non è
la farsene cura . Nuocono etiandio molto a gli ar-
ori le Rugiole, perch'elle rodono il uerdume & le fo
lie, & guastano i fiori di modo ch'i frutti periscono
n tutto, & però si raccoglino del mese di Dicembre, di
Gennaio, & di Febraio, le loro uoua che sopra i ra-
muscelli stanno rinuolte in certe tele, & s'abbru-
cino innanzi che naschino, perciocbe col percuote-
re & con lo stropicciare a pena si possono spegnere, ma

*col fuoco ſi conſumano tutte. Auiene anco ſpeſſe uol-
te a peri nell'ultima loro età, che per la durezza del-
la corteccia delle radici non poſſono trarre a loro ſoffi-
ciente nutrimento, a nutricamento de rami & de frut
ti dell'arboro, perche ne ſeguita ch'eſſi fruttano di due
anni l'uno, o di rado. Fendinſi adũque per mezo le piu
groſſe radici dell'arboro, & nelle feſſure, accioche non
ſi poßino chiudere, ſi mettino pietre di fiume, acciocbe
lo humore ſofficientemente digeſto in terra, ilqual non
poteua entrar per la ſtrettura della corteccia, entri p
le uie aperte delle feſſure. Et ſi ſcemi anco intanto il
numero ſouerchio de rami, che il ſugo attratto poſſa
baſtare al nutrimento de frutti & de rami. Coltiua-
ti adunque gli arbori ne predetti modi, s'il campo è
troppo humido, gli arbori produranno frutti uermi-
noſi, percioche lo humido conceputo indigeſto, & mol
lamente paſſo, ammarciſce di dentro, dal quale am-
marcimento, quando il ſottile humido comincia a ſua-
porare, ſi genera il uermine, il qual poi rode il frutto
& lo rende inutile, di che è ſegno che nel luogo del ſe-
me doue lo humore è piu ſottile, ſempre ſi genera il
uermine. Biſogna adũque s'egli è poſſibile, che ſi aſciu
ghi il luogo proportionalmente, ſi che le piante non ſi
ſecchino oltra modo, & ſe perauentura queſto non ſi
poteſſe ageuolmente fare, ſi forino i pedali de gli arbo
ri a lato alla terra, doue le radici maggiori ſi giungo-
no al pedale, acciocbe per quel pertugio ſi ſcoli lo hu-
mor ſouerchio, et allora i frutti ſi cureranno: ma ſe per
lo contrario il luogo è arido, & harà proprietà di he-*

remo,

emo, di modo ch'a pena si possa curar per cultiuamen
o, gli arbori diuenteranno spinosi, & faranno frutti
iccioli & acetosi, & però le piante in cosi fatti luo-
hi si debbono tagliare. Coglinsi i frutti senza romper
rami, & senza rischio del coglitore. Ne gli arbori i
ui frutti non si scuotono con le pertiche, se i rami sa-
anno troppo alti, si leghino i deboli con i piu forti cõ
uni conueneuoli, ma i piu bassi si scarrichino de frutti
on scale lunghe quanto bisogna, oueramẽte si habbia
na pertica forte non molta lunga con uno uncino di
erro da ogni lato ben fermo, del quale l'un capo si pon
ga al ramo debole di sotto per coglier i frutti, l'altro al
ramo forte di sopra oue meglio si possa fermare. Si pos-
sono anco tirare a se i rami con quel uncino, & poi che
saranno tirati, si possono in alcuna parte fermar con
l'uncino dall'altro capo, & corre senza pericolo del co
glitore. Si colgiono i frutti, et massimamente le pere,
in diuersi tempi secõdo la diuersità del lor maturamen
to, hauendo questa consideratione, che quegli che si ma
turano nel tẽpo della sua state, si colgiono allora quan
do si mostrano manifestamente maturi, & cotali si con
serueranno piu per usare, che quegli che sarano colti
nell'ultima maturità, ma quegli che si maturano
nella fin dell'autunno, & che si deono serbare all'u-
so della primauera, o almeno del uerno, si coglino del
mese di Ottobre, in tempo chiaro & secco, nella quar-
ta della Luna. Et basti questo che s'è detto de gli ar-
bori in comune.

Mandorlo. Cap. II.

IL Mandorlo è arboro noto, & le sue diuersit[à] quanto al frutto son due, percioche alcuni fanno frut[ti] dolci, et alcuni amari. I dolci son buoni a mãgiare. Gl'[a]mari, percioche son caldi, si conuengono piu a uso di m[e]dicina ch'ad altro. Ne sono anco certi che hanno la co[r]teccia sottile, & alcuni che la hanno grossa, & alcun[e] mandorle son lunghe, alcune quasi ritonde, & alcun[e] grosse, & alcune minute. Si deono elegger le grosse, l[e] ritonde, & che hanno la corteccia sottile. Amano l'a[e]re caldissimo auegna che allignino nel temperato, & che sia di loro uso fiorire molto tosto, percioche nelle te[r]re calde fruttifican molto per abondãza del suo hum[o]re, come disse Alberto. Ma nelle terre fredde il suo sug[o] si inspessa di modo che non è habile a fruttificare, e però ne terreni molto freddi o perisce al postutto, o poco [o] nulla fruttifica, et il suo frutto nato in terre fredde non dura lungamente, & spesse uolte diuien uano in manie[ra] che d'esso non nasce pianta, & però bisogna piantar nelle terre fredde, i noccioli che sien tratti di paesi caldi. Desidera terra dura, secca, et petrosa, auegna che s'ap[p]renda anco nella terra mezanamente pura, ma nella troppo acquosa sarà di nulla o di poca utilità. Il mandorlo ne luoghi temperati si semina del mese di Gennaio & di Febraio, ma ne caldi d'Ottobre & di Nouẽbre, col seme & con le piante che si leuano dalla radice della madre. Et in questa generation d'arbori niuna cosa è piu utile che far semenzaio. Caueremo adunque

(secondo

(secondo Palladio) l'aia alta mezzo pie, o secondo Alberto due piedi, ma a me pare che la fossa d'un pie sia a bastanza. Et ciò fatto sotterreremo nell'aia o nel semenzaio le mandorle, non piu a dentro di quattro dita, ficcãdo in terra le cime spartite l'una dall'altra fra loro, solamẽte uno o due piedi, ma sia bene uolendo porle, eleggerle grandi, & nuoue, & che non habbiano corteccia troppo grossa, lequali innanzi che noi le poniamo, si deono macerare, nel mulso molto adacquato, acciochе il mordicamento del troppo mele non occida il seme. Alti macerano i noccioli in letame liquido per spatio di tre giorni, & poi gli lasciano star nel mulso un dì & una notte, ma quegli solamẽte de quali si puo hauer qualche sospetto se son dolci o no. La terra del semenzaio debbe hauer il letame mischiato, al qual farà prò se ui si mischierà anco della sabbia, acciochе la terra sia dolce & soluta, & poi che le mandorle saranno acconcie ne semenzai, se soprauenisse seccehezza, si deono adacquar tre uolte il mese purgandole spesso dalle herbe che nascono intorno. S'appartiene anco al sollecito lauoratore, metter a ciascun de noccioli un picciol segnal di legno, acciochе si possa cauar fuor del semenzaio senza lesione de germugli, innanzi che si facci piu grandi. Farà anco molto prò al semenzaio, se innanzi che ui si mettino le mandorle, si riuolgerà disopra la terra nuoua ch'era di sotto, acciochе ottimamente trita & poluerizzata riceua il seme, ma poi che saranno cresciute due anni nel semenzaio, si trasportino de predetti mesi al luogo oue hanno a star

ſempre. Si deono piantare dalla parte del Meriggio, di lungi l'una dall'altra per xv. o xx. piedi. Il mandorlo s'inneſta del meſe di Dicembre, & di Gennaio, & ne luoghi freddi di Febraio, ſe tu ricorrai i rampolli, riponendoli innanzi ch'eſſi germinino & mandin fuori le gemme. Per inneſtare, ſon piu utili i rampolli che ſi lieuano dalle cime. S'inneſta il mandorlo ſotto la corteccia, & nel pedale, in ſe medeſimo, nel perſico, & nel ſuſino. Ma l'inneſtarlo non è coſi utile come il ſeminarlo come dice Alberto. Nel primo anno ch'egli ſi pianta, acciochе egli apprenda bene, biſogna cauarlo all'intorno ogni meſe dal meſe di Febraio fino al meſe d'Ottobre, & purgarlo dalle herbe che ui naſcono, o almeno ſi caui nel predetto tempo quattro uolte, quando la terra non è troppo molle, ma tale che ſi puo ridurre in poluere hauendo alcuno humore. Ne ſeguenti anni ſi caui attorno tre o quattro uolte almeno, acciochе poſſa riceuer la pioggia, laqual non potrebbe penetrar alle ſue radici, quãdo la terra foſſe troppo ſoda & troppo calcata. Ma non ſi dee cauar nel tempo del ſuo fiorire percioch'il ſuo fiore per la cauatura, ageuolmente cade come diſſe il medeſimo. Se la ſua terra ſarà magra, ſi caui nell'autunno, & ui ſi metta il letame. Se ſarà troppo ſabbionoſa, riceuerà conueneuolmente le pietre, il letame, & la creta. Si dee formare come habbiamo detto diſopra oue io parlai in comune della formation de gli arbori. Habbia un ſolo pedale, ilqual ſia leuato da terra infino a primi rami da ſei fino in dieci piedi. Al detto arboro ſogliono auenir molti nocimen

ti,

ch'alcuna uolta a molte altre piante incontrano, et cura loro s'è a bastanza trattata disopra . Oltre a uali auien anco loro che se son rosi, i frutti diuengono nari, & però si dee grandemente guardarli dalle pe re . Inoltre quando si teme che le brine non gli of- ndino, si spoglino & si scuoprino le lor radici, innan- che fioriscono come afferma Martiale. Ma Alber- aggiugne che si coprino con pietre bianche picciole r con arena grossa, & se non si teme la brina, si lie- uia la arena, & ui si ponga la terra. Dice Palladio he Martiale affermaua, che se innanzi che fiorischi- o i mandorli, si scalzano intorno al pedale, & ui si etta per alquanti giorni acqua calda, genereranno usci teneri. Di amari si fanno dolci, se cauato intor- o al pedale, si farà una cauerna lungi dalla radice tre ita, per laqual si scoli il noceuole humore, o che si per ugi il tronco nel mezzo, & ui si metta dentro un onio di legno unto di mele, o se intorno alle sue radici porrà sterco di pecora, o di porcello picciolo, come di- e Palladio, & se la detta pianta si ficca con molti a- uti, riceue gran prò quanto al fruttare, & massima- mente se gli aguti saranno d'oro come dice Alberto. e non saranno abondeuoli, si dee forar la radice, & el pertugio si ficchi un conio d'abeto, o ui si metta una ietra per cosi fatto modo che ui si chiuda dentro, ser- randosi la corteccia. Questo arboro ha questa proprie tà che nella sua uecchiezza fruttifica piu che quando è giouane, perciocb'il suo humore non si secca dal caldo come quando è giouane. I suoi frutti si cogliono, bat-

tendoli con le pertiche, allora che son maturi, auegna che essendo anchora teneri & acerbi, sien richiesti desiderosamente dalle donne, & massimamente dalle pregne. Le mandorle son mature quando la corteccia ch'è intorno al guscio s'apre & si parte da esso. Et lauandosi in acqua salsa, si mondan dal cuoio, & diuengono bianche & si conseruano lungamente, ma se saranno secche, si serberanno molto tempo senza hauer altra cura. Se lasciano il cuoio malageuolmente, sotterandosi in paglia, lo lasceranno incontanente. Delle sue uerghe si fanno mazze o manichi di mazze ferrate per gli huomini d'arme. Del suo pedale uicino alle radici, si fanno mazze fortissime per tagliar legne. Le mandorle dolci son calde & humide nel mezzo del primo grado. Le uerdi son piu sottili & piu lodeuoli che le secche per la loro humidità, & però se le secche dimorano una notte nell'acqua calda, essendo scorzate, diuenteranno in operatione uicine alle uerdi. Se si mangiano uerdi innanzi che habbiano corteccia, confortano le gengiue, & rinfrescano il calor dello stomaco. Dioscoride afferma il medesimo, & aggiugne, ch'elle aggrauano il capo, nutriscono oscurità nel uedere, accendono alla lussuria, fanno sonno, & resistono all'ebbrietà. Le mandorle amare son calde & secche nel quarto grado, & uagliono contra l'asma & contra la tosse per cagion di freddo, prese con zucchero, per riprimer la loro amarezza. Il loro olio uale contra alla sordaggine, & alla marcia di dentro a gli orecchi. Vale anco contra i Bacchi del corpo, se mescolato con la

farina

farina de Lupini, si pone sopra il bellico. Vale ottimamente a prouocari mestrui, facendosi suppositorio con la trifera grande. Auicenna dice, che le mãdorle amare di lor proprietà, uccidono la uolpe se saranno mangiate da lei con alcun cibo. Fanno anco prò peste sopra la panna, sopra le lentigini sopra le margini, & sopra le percosse, & appianano la contrattion della faccia, et quando si cuoce la radice, & si unge sopra la panna, è medicina potente. Et la corteccia, & le foglie, son mondificatiue, sottigliatiue, & sanatiue, come dice Dioscoride. & il mangiar mandorle dolci ingrassa. & Galeno dice, che le mandorle amare aprono l'oppilationi del fegato, con marauigliosa apritura.

Auellane. Cap. III.

L'auellane son conosciute. Di queste, alcune son saluatiche, lequali nascono ne boschi & nelle siepi, et alcune sono domestiche. Le saluatiche son picciole, saporose, & hanno il guscio grosso. Ma delle domestiche alcune son ritonde & grosse, & alcune lunghe, delle quali le lunghe son piu saporose, e si maturano piu tosto. Nõdimeno tutte manifestano la lor maturezza quando si partono da loro scorzi, lequali quando son secche al sole, si conseruano lungamente. Nascono et allignano quasi in ogni aere, amano luogo magro, freddo, humido & sabbionoso, auegna che in ogni altra quasi generation di terra, naschino & durino. Si deon porre co lor noccioli, ne sotterra piu di due dita. Ma

meglio naſcono & allignano con le piante & co rampolli. Si deon piantare del meſe di Febraio, auegna che ſi poſſino anco piantare del meſe di Marzo, d'Ottobre o di Nouembre, & s'appiglino. Del legno di queſto arboro ſi fanno ottimi cerchi da botte, & archi aſſai buoni per ſaettare. L'auellane ſon calde & un poco ſecche, & ſon piu fredde, & piu pungenti delle noci, et & i loro corpi ſon piu ſpeſſi, & piu ſodi, & ſenza uētoſità, & però ſon piu nutritiue delle noci, nondimeno ſi ſmaltiſcono piu tardi & piu tardi ſcendono nel corpo del uentre. Generano infiagioni, maſſimamente ſe ſi mangiano con la corteccia, ma ſe ſi mondano ſono piu digeſtibili, & utili a coloro che hanno la toſſe, & ſpetialmente ſe ſi mãgiano peſtate col mele. Inoltre la ſua corteccia è ſtitica, & ſtringe il uentre.

Berberi. Cap. IIII.

I Berberi ſon frutto d'un certo arboro picciolo molto ſpinoſo, ſi come il melagrano, & ſon ritondi roſſi, & quaſi neri, & alquanto lunghi, ſi come i frutti della ſpinalba. Si piantano come i melagrani. Son freddi & ſecchi nel ſecondo grado. Vagliono contra alla febril diſtraſia, & contra il riſcaldamento del fegato, facendoſene poluere & ponendolo ſopra il fegato con ſugo di ſolatro. Dice Auicenna che ſon freddi & ſecchi nel terzo grado. Diſſe etiandio che uincono molto la collera, & che ſpengono molto la ſete. Gli arbuſcelli di queſto frutto ſon molto buoni per far ſiepi & chiuſure

*uando ue ne ſia copia, laqual ſi puo hauere ſeminan-
o il ſuo frutto, o il ſuo ſeme.*

Ciriegio. Cap. V.

IL *Ciriegio è arboro conoſciuto, & deſidera acre
freddo o temperato, ma il troppo caldo non lo puo ſoſte
nere, ma ne paeſi tepidi le ciriegie uẽgono picciole, ma
poſte in region montuoſa, o in colli, o preſſo a monti ſi
allegrano. Deſiderano ch'il terreno ſia humido. Alcu-
ne ſon dolci, alcune ſono afre, & queſte fanno grand'ar
bori, & creſcono per ſe medeſime all'in sù, & queſte
propriamente ſi chiamano ciriegie. Alcune altre ſono
molto agre, & queſte hanno arboro aßai minore, &
non ſi dirizzano all'in sù, ma creſcono ſolamente per
largo, & ſi chiamano marine, o maraſche, lequali fan-
no molte piante nel ſuo circuito ſopra le ſue radici, pie
ne di molte barbicelle & habili a piantare. Si pianta-
no, poſto il ſuo ſeme del meſe di Ottobre, o di Nouem
bre. I ſuoi uirgulti poſti qualche uolta per aiuto d'al-
tra pianta ageuolmente diuentano arbori, come affer-
ma Palladio. Ma quelle ciriegie che ſon piantate in ſe
mi, ſi trapiantano ne meſi predetti. S'inneſtano del me
ſe di Nouembre, o ſe foſſe di neceſſità nel fin di Gen-
naio. ma io ho trouato che il ſuo inneſtamento fatto nel
tempo di Febraio & di Marzo ottimamente uà innan
zi, auegna che l'inneſtamento di queſti, & d'ogni al-
tra generation d'arbori che hanno gomma, ſia miglio-
re quando eſſi non hanno gomma o quando è compiu-
ta diſcolare. Ma Varrone ſcriue che s'inneſta nel tem-*

po brumale, cioè da i dodici di Dicembre fino a Calendi di Febraio. S'innesta ottimamente sotto la corteccia, & nel tronco fesso, & nelle sue sommità. ma coloro che fanno il nesto nel tronco, ne deon leuare ogni lanugine. S'innesta in se medesimo, nel susino, nel Platano & come dicono alcuni nel pioppio. Ama le fosse alte, & gli spatij larghi, cioè di trenta in quaranta piedi, & uuol esser spesso cauato. Et si dee potare il seccume & il fracidume che fosse in esso, & quello che hauesse prodotto di spesso, accioche non sia cagion di seccarlo. Non ama il letame, anzi traligna. Si forma, come i pedali de gli arbori dolci, si ch'il dolce si lieui di terra, da otto fino in dodici piedi, piu & meno, secondo ch'egli è in grasso o in magro terreno; ma il tronco delle marine che sono agre, si lieui in alto intorno a sei piedi. Se il ciriegio infracidasse per humor conceputo, si pertugi nel tronco. Se fosse molestato dalle formiche, o che hauesse lesione in qualche altra maniera, si dee curar, come ho detto di sopra, quando parlai de gli arbori in comune. Le ciriegie non si conseruano altramente che secche al Sole. Et accioch'elle naschino senz'osso, Martiale afferma che si dee fare a questo modo. Taglia l'arboro tenero infino a due piedi, & fendilo fino alla radice, & lieua uia con un ferro dell'una parte et dall'altra, il midollo, & incontanente strigni con un legame l'una parte & l'altra, & impiastrata con letame o con creta la parte di sopra, & le fessure da i lati, & dopo l'anno la detta fessura si salda, innesta poi questa pianta co rampolli che anchora non habbino fatto

frutto,

frutto, & di questi nasceranno ciriegie senza noccioli. Le ciriegie dolci tosto discédono dallo stomaco, & l'aiuto loro allo stomaco è poco, & l'asre fanno il contrario, ma l'acetose diseccano piu che l'asre, & con questo tagliano & conferiscono allo stomaco flemmatico pieno di superfluità. Ma Dioscoride dice, che le humide ammollano il uentre, & le secche lo ristringono, & che la sua gomma col uino & con l'acqua mischiata cura la tosse uecchia, & migliora il color della faccia, & assottiglia il uedere, & prouoca l'appetito, & col uin solo, ua l'alma della pietra.

Castagno. Cap. VI.

Il Castagno è arboro conosciuto, & ne son di due maniere, domestiche, & saluatiche, & delle domestiche alcune fanno mezzanamente frutti, iquali si chiamano castagne, & alcune fanno frutti molto grossi, iquali son da Milanesi chiamati Marroni. Amano l'aere freddo, & non ricusano il tiepido. Se lo humore assentisce si dilettano di paesi ombrosi & scoscesi, e massimamente uolti a Settentrione. Amano il terreno morbido & soluto, ma non arenoso. Fanno ben nel sabbione, ma che sia humido. La terra nerissima è loro molto acconcia & la carbonchioso, & il tufo diligentemente infranto, non possono nascer nella argilla ne nella giara. Seminasi con le piante le quali nascono per se medesime, & col seme. Ma quelle che si seminano con le piante, son cosi inferme & cattiue, che spesse uolte ne due anni, si dubita della uita loro. Si deono adunque seminar con le lor castagne del mese

di Nouembre di Dicembre, di Gennaio & di Febraio. Et le castagne per seminare si deono eleggere che sien fresche, grandi, & mature, ma si dee far in maniera ch'elle durino fino al Febraio. Si secchino sparte all'ombra, & poi condotte in luogo secco et stretto si mettino in monte, & poi si cuoprino diligentemente con arena di fiume, & dopo trenta dì, leuata la arena, mettile in acqua fredda, & quelle che son sane uanno al fondo, & quelle che rimangono a galla non son buone. Sotterra parimente quelle che tu harai prouate prima, et dopo trenta giorni prouale un'altra uolta; & quando harai fatto questo tre uolte, potrai seminar nel cominciamento della Primauera quelle che saranno durate incorrotte. Alcuni sono che le conseruano in uaselli pieni di arena. Il luogo che si assegna per questo arboro, si dee pastinare o uangare un piede e mezzo d'altezza o due, & risoluer tutta la terra o ne solchi posti per ordine o con gli aratri, laqual si satij di letame, & ridotta in poluere riceua il seme delle castagne, ilquale non si dee sotterar piu giu che noue oncie d'un piede, & per conoscerlo, si dee ficcar a ciascun seme una uerga per segnale, & i semi si ponghino insieme a tre, & a cinque per uolta, & separati tra loro tre piedi, o quattro. Lequali quando ti piacerà di trasporre, ne doucrai traspor due piante, in questo modo però, che tu le metta ne boschi piu spessi, & ne campi seminali piu rare, cioè distanti l'una dall'altra quaranta piedi, acciocbe si possino conueneuolmente allargar per i lati. Nel luogo predetto si faccia un condotto, onde

lo

o humore scoli, acciochè lo humor trouando il letame non affogasse il germuglio. S'innesta del mese di Marzo, d'Aprile, & di Maggio, in se medesimo & nel salcio, ma nel salcio uien piu tardi, & si matura anco piu tardi. S'innesta & s'ingemma nella corteccia, & s'innesta meglio a bocciuolo a questo modo. Taglisi l'arboro che sia nobile per generatione, & quando nel seguente hanno harà pululato a guisa di pioppio, si ricolgano i rampolli innanzi ch'essi faccino le gemme, & si serbino sotterrati in luogo freddo & ombroso, acciochè poi si possino hauer del mese d'Aprile & di Maggio, & allora si farà comodamente d'essi l'innestamento a bocciuolo, a modo d'impiastro. Ma se si conuengono far molti nesti, faccinsi molti bocciuoli con le gemme, lunghi secondo la larghezza d'un dito grosso o di piu. Tagliato poi il piantoncello che si dee innestare in luogo conueneuole, & fessa la corteccia in tre parti o quattro, si elegga il bocciuolo che sia uguale al pedale, ilqual si mandi tanto giù che s'agguagli, & la corteccia leuata si formi men lunga del bocciuolo, & si tagli tutto quello ch'è scorticato sopra al bocciuolo. Il nuouo castagno si dee cauar assiduamente del mese di Marzo & di Settembre, & se si aiuta col potarlo, cresce tanto piu. Quelli che si seminano ne boschi si formano piu bassi che quelli che si seminano ne campi. Le castagne si ricogliono allora che per la lor maturezza elle caggiono in terra fuor de suoi ricci, oueramente quando si cominciano a mostrare. Si scuotono con le pertiche, & raccolte co ricci, si riducono in

monte dentro a una ſiepe rotonda per paura de porci, & poi che ſaranno ſtate così incarcere alcuni dì s'aprono, & queſte ſon migliori delle predette per ſerbar ſi uerdi, percioche ſi poſſon ſerbar uerdi per tutto Marzo, ma quelle che caggiono mature dall'arboro, a pena ſi ſerbano uerdi quindici dì, ma poſte al fumo & ſecche, ſi poſſono conſeruar lungamente, & ſi dice che ſon piu ſaporoſe dell'altre. Si conſeruano uerdi nel ſabbione ſi come ho detto, oueramẽte poſte al fumo ne graticci per due meſi, accioche poi che ſaranno ſecche, ſi mondino & ſi ſerbino lungamente. Il legno del caſtagno è ottimo nelle caſe & dura marauiglioſamente ſotterra, & fuori de tetti alla pioua, & però ſi fanno d'eſſi caſtagni buoni pali per uigne & per pergolati. Si fanno anco del detto legno ottimi uaſi da uino, & tina, & altri uaſi ſi conſeruano le caſtagne ſecche. Le caſtagne (ſecondo Iſac) ſon calde nel primo grado, & ſecche nel ſecondo. La ſignification del caldo loro, e la lor dolcezza, & la lor ſaporoſità & aſrezza accenna la lor ſecchezza. Sono aſſai ageuoli a ſmaltire & nutribili, ne ſon molto ſtitice o diuretice. Se ſi arroſtiſcono & ſi leſſino in acqua, ſi rarifica il corpo loro, percioche la lor compleſſion ſi tempera per la mollezza dell'acqua & per la humidità. Son nel corpo di buon nutrimento, & generatiue, & diſſoluono la ſecchezza del petto, & la difficultà dell'orina. I collerici le mangino col zucchero, i flemmatici col mele. Inoltre, elle hanno ſecondo la medicina uirtù lodabile, percioche riſtringono il uomito, & confortano l'inteſtino

teſtino

estino chiamato Ieiuno. Fatto impiastro d'esse con
arina d'orzo, & con aceto & con uino, & posto so-
ra l'enfiatura delle mammelle darà loro potente ri-
medio & aiuto. Abbruciate & poluerizzate le cor-
teccie, & distemperate con sapa, & poste sul capo d'un
giouane a modo d'impiastro, confortano i lor capelli
& gli accrescono, & uagliono contra l'alopicia. Di-
ce Auicenna che nella castagna, è astersione, e fa en-
fiamento nel uentre inferiore, & stitichezza, &
conforta le membra, & è di tarda digestione, ma è di
buon nutrimento, se si mischia adunque con zuccaro,
il suo nutrimento è buono. Dice Galeno che la casta-
gna è piu nutritiua di tutti i granelli, di maniera ch'el
la è prossima a granelli del pane.

Cotogno. Cap. VII.

IL Cotogno è arboro conosciuto, & di questi, alcu
ni sono che fanno pere cotogne, e questi arbori son mag
giori, & hanno le foglie minori, & alcuni sono arbo-
ri minori, & hanno le foglie piu grandi, i frutti de qua
li si chiamano propriamente cotogni. Amano luogo
freddo & humido. se si mettono in luogo tiepido, han-
no bisogno d'innaffiamento, nondimeno sostengono sta-
to di mezzano sito, tra la natura del freddo & del
caldo, & allignano nell'erta, & nel piano, nondimeno
hanno piu cari i luoghi alla china. Desiderano terra
assai grassa, et si allegron piu nella soluta, che nella cre
ta. Si piantano in piante con le radici che si ritrouano
uicine a essi arbori. Inoltre, ne talli & nelle cime.

Ne luoghi caldi del mese d'Ottobre & di Nouembre, ne freddi, di Marzo & di Febraio. Ne temperati si possono seminar nell'un tempo & nell'altro. Si deono porre di lunghi l'un dall'altro, secondo Palladio, si che l'uno non tocchi la cima dell'altro. S'innestano di Febraio meglio nel tronco che nella corteccia, in se stessi. Et si debbono innestar le piante nouelle nelle cui corteccie è sugo. Se la pianta fosse maggiore s'innesta meglio presso alla radice, se perauentura la corteccia & il legno, per beneficio del luogo oue è la pianta, non fosse humida. Oltre a ciò riceuono in se i rampolli quasi di tutte le generation d'arbori cioè di sorbo, di melagrano, & di tutti quegli arbori che fanno le mele migliori. Quando l'arboro è picciolo si dee aiutar col letame, quando è grande con la cenere, & con la poluere messa una uolta l'anno alle radici. Il continouo humore, matura tosto & fa piu fruttare in questi arbori. Si debbono innaffiar nel tempo del secco, & si deono cauar intorno ne luoghi caldi d'Ottobre & di Nouembre, ne freddi di Febraio & di Marzo, & se non si dauano assiduamente, o diuien sterile, o ch'i suoi frutti tralignano. Si formano si che habbiano un solo pedale leuato da terra quattro o cinque piedi. Si deono potare, & liberar da ogni nocimento. Se l'arboro è infermo, si dee ugualmente spargere alle sue radici morchia mista con acqua, laqual cosa facendosi ogni anno, lo guarderà da ogni malitia, ma non uiuerà lungo tempo come disse Palladio. Si cogliono del mese d'Ottobre, quando uegnendo la rugiada,

ada, manifeſtano la lor maturezza col color d'oro, & ſi debbon ricorre quelle che hanno piu odore. Se in gion fredda s'appiccano per i picciuoli, durano peraentura uno anno & piu, ſi poſſono anco ſerbare, ſe ettendole fra due tegoli, ſi chiudono da ogni parte n loro, ouero ſe ſi cuocono in rifritto, o in paſſo. Ali ſono che le conſeruano in luoghi ſecchi, guardando dal uento. Altri le mettono in mele, nel qual mo di condire, biſogna che ſieno molto mature. Altri ſotterrano in miglio, o le mettono ſpartite fra la aglia. Altri le ripongono in uaſi pieni di uino. Alri le attuffano ne dogli del moſto, laqual coſa da buoo odore al uino. De Cotogni, ſi fanno buone & ſpeſ ſiepi, nondimeno non hanno ſpine, ma prohibiſcono entrata a gli animali, & qualche uolta fanno frut o, & tagliate riſpondono aſſai ben per far fuoco. I cotogni (come diſſe Iſac) generalmente ſi diuidono in lue, cioè in crudo legnoſo, & in maturo compiuto. Il rudo legnoſo è peſſimo, & duriſſimo a digerire, & non nutre punto, & però biſogna che noi ce ne guardiamo al poſtutto, ma il maturo uniuerſalmente è freddo nel fine del primo grado, & ſecco nel mezo del ſecondo, & però in loro è maggiore afrezza ch'in tutte l'altre generation di mele, & però uagliono al fluſſo del ſangue, alla ſcorrenza, & al uomito. Confortano lo ſtomaco, quando ui dimorano, & ſe ſi mangiano a digiuno coſtringono il uentre, & ſe dopo mangiare, allargano, comprimendo & coſtringendo la bocca dello ſtomaco. Ma de cotogni alcuni ſono afri, & al-

cuni dolci. Gli afri & gli stitici son piu freddi, & piu duri a digerire, & però non si debbono mangiare con la sua carne, ma solamente il liquore, perciocbe conforta lo stomaco, prouoca l'orina & ristrigne l'uscita & il uomito, & se si mangiano con la carne, bisogna ingegnarsi di leuar uia la durezza della carne o lessandoli, o mettendogli sopra l'acqua calda, o si fendino (& sarà meglio) & gettate uia le granella, ui si metta dentro del mele, & si mondino, & riuolti in lino, o in stoppa, o quel che piu uale in pasta, si mettino nella cenere calda, perciocbe a questo modo saranno stitice, & molto confortatiue. Gli acetosi son piu sottili, & piu penetrabili, & però estinguon la sete, & l'acume della collora rossa, & fanno prò al uomito collerico, e alla uscita, prouacano l'orina, e accrescono la forza dell'apetito, & l'odor loro uieta il uomito, & il sugo beuuto dopo il uino ritiene il fumo che sale al capo. Onde Auicenna dice, che i cotogni fanno prò al uomito, e all'ebbrietà, & spengono la sete, & confortano lo stomaco che riceue le superfluità, & giouano alla dissenteria, & quando si prendono dopo il cibo soluono, di maniera che quando se ne mangia assai, traggono il cibo dello stomaco innanzi che sia digesto. I piu dolci sono piu temperati, & hanno un certo che di calore, la onde non hanno potenza di manifesta uirtù in loro per spegner la sete e il calore.

Cedro. Cap. VIII.

L'arboro del Cedro è conosciuto. Desidera l'aere caldo

caldo, ma s'allegra molto de luoghi marini & massimamente che habbiano acqua in abondanza. Se alcuno desidera di nutrir questa generation d'arboro, in paese freddo, lo dee disporre, & mettere in luogo chiuso di pariеti, o uolto al Meriggio; ma ne mesi del Verno si cuopra di strame, & quando ritorna la State si scuopra, & si ritorni sicuramente all'aria. Desidera terra di molto rara natura. Si semina del mese di Marzo a molti modi, cioè in seme, in ramo, in tallo, & in ghiaua. Se tu uuoi seminarlo in grani, farai a questo modo. Cauerai la terra intorno a due piedi, & mescolata con cenere, & farai picciole aie, acciochе l'acqua per piccioli canali possa correre per tutto. In queste aie tu aprirai con le mani la fossa larga una spanna, & ui metterai dentro tre granella insieme uolte con la punta in giù, & sotteratele, le innaffierai ogni dì. Et s'userai bagnarli con acqua tiepida, andranno innanzi piu tosto, & nati si suella sempre loro l'herba d'attorno. E di quì tu potrai trasportar una pianta di tre tronchi. Ma se tu uuoi porre un ramo, tu non dei sotterarlo piu ch'un mezo piede, acciochе non s'infracidi. E piu commodo seminar con la ghiaua, la qual sia di grossezza d'una manata, & di lunghezza d'un cubito. Rappianalo da ogni parte da nodi, & da bronchi, tagliandoli: ma lascia la sommità delle gemme intera, per le quali s'ingrossi la speranza del futuro germuglio. I cultiuatori diligenti impiastrano con letame di bue la cima da ciascuna parte, o la uestono con aliga marina, o la cuoprono con

argilla rimenata, & a questo modo la mettono nel terren pastinato. Il tallo puo essere, & piu sottile & piu corto, il quale simigliantemente si sotterra tutto; ma il tallo sopravanzi due palmi, & la ghiaua tutta si sotterra, & non si dee abbracciar con gli altri arbori. Il tallo o la ghiaua si mette nel tempo dell'Autunno ne paesi che son caldissimi, ne freddissimi poste di Luglio, & d'Agosto, & sostenute da i quotidiani innaffiamenti sono andate innanzi (come afferma Palladio) & hanno fatto frutto. S'innesta ne luoghi caldi del mese d'Aprile, ne freddi di Maggio, non sotto la corteccia, ma sfesso il pedale intorno alle radici, nel pero, & nel moro secondo alcuni. S'allegrano dello spesso cauare, & per questo fanno maggior frutti, ma non douemo troncar & leuar uia se non rare uolte quelle che son aride. Questo arboro non è mai senza frutti, perche abondando d'humore, dopo i maturi uengono gli acerbi, & dopo che son maturi succedono gli altri quasi per un certo giro di fecondità, amministrando cosi la natura. Dicono che d'agri si mutano in dolci s'i semi che si deono porre, si metteranno per tre dì, nell'acqua mulsa, e nel latte di pecora. Alcuni forano del mese di Febraio il pedale dalla parte disotto sì che il foro non penetri dall'altra parte, e lascian che l'humor scorra da questo pertugio fino a tanto che i frutti si formino. allora poi riempiono il foro di loto, & cosi affermano che quel ch'è di mezo si fa dolce. I suoi frutti si possono serbar su l'arboro quasi tutto l'anno, o nella paglia: ma fia meglio assai se si rinchiug-

gono in

gno in uasi. I Cedri (secondo Isac) son composti di quattro cose, cioè, la prima di corteccia, la seconda di carne, la terza di midolla, la quarta di seme. La corteccia è calda nel primo grado, & secca nel secondo, la qual cosa si manifesta per la sua acutezza, & per lo suo odore, nondimeno la sua sostanza è dura & soda, & però non si dee prendere in cibo, ma se ne prende una picciola particella per uia di medicina, conforterà lo stomaco, e aiuterà la uirtù digestiua, & farà buon fiato, & dato con buon uino uarrà molto contra al ueleno, & se si metterà secco trapanni, gli conseruerà dalle tignuole. Dato a mangiare alle donne grauide, le cura dall'irrationale appetito di mangiar cose strane. La sua carne è fredda & humida nel primo grado; la onde rifrigerà lo stomaco, & è difficile a smaltire per la sua durezza, per la qual cosa è necessario che colui che ha lo stomaco indebolito, lo prenda innanzi mangiare con zucchero & con mele, & se si mangia nel mezo o nel fin del desinare, si fa cagione & materia di dura & di grossa febbre. La midolla è sottile & acquosa, & senz'alcun nutrimento, & è di due fatte, percioche alcuna è insipida & alcuna è acetosa. L'insipida è fredda & humida nel secondo grado, perche raffredda il calore, & mitiga la sete: ma l'acetosa è fredda & secca nel secondo grado. Ha uirtù incisiua, sottigliatiua & rifrigeratiua, però mitiga il calor del fegato, & conforta lo stomaco: desta la uirtù dell'appetito, & mitiga l'acutezza della collora rossa, & souien perfettamente a coloro che han-

nosete. Rimuoue la suspitione & la tristitia generat
dalla passion collerica & cardiaca. Mitiga l'uscita e
uomito collerico. Distrugge l'impetigini e le lentigi
stropicciate con la corteccia. La qual cosa testimoni
il panno bagnato d'inchiostro, perciochè purgato co
esso ritorna nel suo primo colore. Il seme è caldo & s
co in secondo grado, & ciò dimostra la sua amarezza
& però non è conueneuole a usarlo per cibo, ma seco
do la medicina è salubre. Dissolue le posteme, & ua
contra il ueleno dato nel uino. Le frondi pariment
dell'arboro, perciochè sono odorifere, & hanno alcu
na cosa d'acuità, son prossime per operation & pe
aiuto alle corteccie de suoi frutti.

Cornio. Cap. IX.

IL Cornio è uno arboro picciolo, il quale auegn
che nasca ne boschi, & sia comunemente arboro sal-
uatico, nondimeno, perch'egli fa frutto essendo fatt
domestico col cultiuamento, ragioneremo d'esso. Que-
sto arboro sostien quasi ogni aere, & s'appiglia quas
in ogni terra, & massimamente nella grassa & nella
humida. Si pianta col suo seme, & anco con le piccio-
le pianticelle che gli si trouano appresso le sue radici
I suoi frutti dimostrano la lor maturezza, allora che
per la lor molta rossezza han preso quasi del nero, &
che ageuolmente caggion dell'arboro. Del legno di
questo arboro perciochè è durissimo & tenace, si fanno
ottimi denti per le molina, & buoni manichi di mar-
telli, e coreggiati per battere il formento, & per car-
minar

minar la lana, e generalmente è buono a tutte quelle cose che richieggono durezza & tenacità di legno, & però è utile a farne siepi ne luoghi oue non è bisogno di chiusura di spine, percioche questo arboro non ha spine. Et perche non si trouano abondeuolmente delle dette piante, si faccia semenzaio del suo seme colto maturo, & secco al Sole. Si semini del mese d'Ottobre & di Nouembre. Le cornie per natura son molto asre & stitiche, & quanto meno sono nere, tanto piu sono asre & non sono utili a usare, ma per conto di medicina uagliono a restrigner il flusso del uentre, e il uomito, il qual uien per acutezza di collora, per la lor freddezza & secchezza. Oltre a ciò si fa d'esse aceto perfetto, se si pestano & mescolano con aceto fortissimo, & formate in pani, & seccate si serbino & poi si mescolino nel uino quando bisognerà.

Fico. Cap. X.

IL Fico è arboro conosciuto & le sue diuersità son molte, & però ciascuno elegga quella generation di fichi, laqual si ueda che fa meglio nel luogo doue si desidera piantare; ma tuttauia si ponga cura che ne luoghi magri & secchi, non si piantino quelli che nel tempo del gran caldo caggion dell'arboro, & si procuri che ne luoghi non sicuri, non si piantino quelle generation di fichi che producono i fichi prima che le foglie. Quest'arboro desidera aere caldo o tẽperato, e cõ l'aiuto degli huomini si sostiene nel mezanamente freddo, cioè se sarà scoperto dall'Oriente, et dal Meriggio, e dall'altre

due parti guernito con qualche riparo. Inoltre non s'ingrassi la sua terra, accioche la freddura del Verno non la troui troppo tenera, & allora si guernisca il suo pedale sofficientemente di paglia legata intorno fino a rami; e si ponga un piè sopra terra letame nuouo di animali, & massimamente di colombi, il quale, partito il freddo dopò il Verno, si lieui uia, se peraventura la terra non fosse troppo magra. Fugge l'aere freddo, & desidera terra grassa o mezana, & anco nella magra & nella secca si difendono alcune generationi di fichi, nella qual nascono frutti piu secchi & piu dolci, ma nella terra grassa & humida i frutti diuentano piu acquidosi, & men dolci, & di meno sapore & piu grossi. Si pianta con piante picciole diuelte dalla radice de fichi d'altro luogo del mese d'Ottobre, o di Nouembre, ne luoghi temperati del mese di Febraio, ne freddi del mese di Marzo, o d'Aprile. Mettigli col tallo o con la cima, all'ultimo di Marzo, o nel mese d'Aprile, allora che essi hanno il sugo piu uerde. Se tu metterai le cime, taglia due o tre rami dalla parte Australe, & sotterragli di maniera, che le cime, interpostaui terra di mezo, faccino uista quasi di tre rampolli. I talli si metteranno a questo modo, che diuiso prima leggiermente da una parte, si metta nella fenditura una pietra. Si deono elegger quelle piante, le quali sono spesse di nodi, ma quelle che son nette & che hanno gli occhi lungi l'uno dall'altro per molto spatio, si crede che sieno sterili. Se tu nutrirai la pianta del fico nel semenzaio, et poi che sarà matura la trasporrai

nella

nella fossa produrrà frutti piu nobili. Ama le fosse al-
te, & gran campo tra l'un fico & l'altro per la mol-
ta lunghezza delle sue radici. Seminiamo ne luoghi
freddi il fico, che tosto faccino, acciochе innanzi le pio-
ue dell'Autunno possi produrre i suoi frutti, ma ne cal
di & ardenti, porremo quegli il cui frutto si matura
tardi. Il fico s'innesta del mese d'Aprile tra la cortec-
cia, o se gli arbori son nouelli nel legno fesso, & incon-
tanente si dee coprire & legare, acciochе il uento non
ui entri dentro. S'apprendono meglio se s'innestano in
pedale tagliato presso alla terra. Alcuni l'innestano
del mese di Giugno. Varrone scriue, che quegli arbori
che s'innestano nel tempo del Verno, si possono etian-
dio innestare intorno al solstititio come il fico, percio-
che la materia non è densa, & però seguita piu caldo
luogo. Onde auiene che le ficaie non si possono alleuare
ne luoghi freddi, perciochе l'acqua nel secco, ammar-
cisce tosto le piante tenere, & però si stima che s'inne
stino acconciamente nel segno della Canicola. Ma a
quei fichi che per natura sono men molli si legarà sopra
essi un uasello, onde ne distilli acqua a poco a poco, ac-
ciochе i rampolli non si secchino prima che s'appiglino.
Dicono che i rampolli si debbono serbar con la cortec-
cia, & che si debbino far cosi acuti che non si spogli,
ne si scuopra la midolla, acciochе le pioggie, o il troppo
caldo non nuocin loro. Si dee impiastrar con l'argilla,
& poi legar di sopra con corteccia di arboro. Scriue
Catone ch'il fico si puo anco innestare nel tempo della
uendemmia. Perche si dee sciogliere il rampollo d'uno

anno, percioche ſi crede ch'eſſendo di maggiore o di mi
nore età non ſia buono. Inoltre il fico ſi puo ingemma
re o impiaſtrare, et inneſtarlo a bocciuolo del meſe di
Giugno & di Luglio, nondimeno ſi puo far a bocciuo-
lo, anco del meſe d'Aprile, & di Maggio. S'inneſta
nel caprifico, nel moro, & nel placano, nelle gemme,
& ne rampolli, come dice Palladio, & molto meglio
in ſe medeſimo. Ama d'eſſer ſpeſſo cauato, al qual fa-
rà prò, ſe nell'Autunno ui ſi metterà ſterco, & maſſi-
mamente d'ucelli. Il fico ſi forma ne luoghi freddi per
modo che habbia ſolamente un pedale leuato poco da
terra, e in cotal maniera ſi difende meglio dal freddo;
ma ne luoghi caldi, ſe ne lieuino uno o piu, pur che nõ
trapaſſino il numero di tre o di quattro piantoni, ſe-
condo che piacerà al padrone. Si dee tagliar da eſſi
tutto ciò che ſi trouerà di fracido, o di mal nato, & ſi
dee potar di modo, che ſi poſſa ſpandere inchinato per i
lati. E il ſuo ſpedale ſi dee ſcarificar nel luogo oue eſſo
gonfia, accioche lo humor ne poſſa ſcolare sì che non ge
neri uermini, i quali ſe già foſſero generati, ſi leuino
dal fico con uncini di ferro. Altri ſono che pongon cal-
cina uiua nelle cauerne de uermini. Et ſe le formiche fa
ceſſero moleſtia, ſi dee tor terra roſſa, & bituro, & pe
ce liquida, & meſcolato ogni coſa ſi dee impiaſtrar il
pedale, & ſe come infermo gettaſſe uia i ſuoi frutti, al-
cuni forano le radici & ui mettono un conio, o che fen
dono ſpeſſo la corteccia dell'arboro con la ſcure, allora
ch'i fichi incominciano a produr le foglie, ma accio-
ch'eſſi gli faccino molto graſſi e in abondanza, torre-

mo nel cominciamento del germuglio le cime di ſopra, o ueramente quella ſola cima che procede dal mezo dell'arboro, & accioche i fichi ſi maturino toſto, ungili con ſugo di cipolla lunga meſcolato con olio & con pepe, allora che ſon groſſi & che cominciano a farſi roſſi, come dice Palladio: ma allora ſenz'altra operatione ſon uicini alla lor maturezza. I fichi ſi poſſono ſerbar uerdi, o nel mele, ponendo, sì che non ſi tocchino inſieme, o rinchiuſi ciaſcun per ſe in una zucca uerde, cauando a ciaſcuno il midollo del uentre, come dice Palladio. Si ſecchino e ſi ſerbino in quel modo nel qual gli conſerua tutta la Campania, cioè, ſi ſpargino i fichi sù graticci fino a mezo dì & eſſendo ancor molli ſi rimettino ne coſani, & ſcaldato poi il forno, come ſe ſi uoleſſe cuocere il pane, ui ſi metta dentro il coſano, il qual ſia sù tre pietre, accioche non s'arda, & chiuſo il forno, poi ch'i fichi ſaranno coſi biſcotti, ſi ponghino coſi caldi come eſſi ſono, traponendoui delle lor foglie in uaſello di terra ben chiuſo, & impeciato e i fichi ben pigiati inſieme, & di ſopra coperti. Ma ſe tu nõ poteſſi ſpargerli sù graticci per le pioggie cõtinoue, mettigli al coperto coſi fattamẽte, che ſtieno alti da terra mezo piede, e ſotto d'eſſi in luogo di Sole ſi metta cenere che uapori e gli riſcaldi & aſciughi, e poi ſi riuolgino i fichi ſozzopra, accioche ſi ſecchino anco i lor cuoi e poi accoppiate le polpe loro, ſi ſerbino o in ceſtelle o in ſacchetti. Alcuni poi ch'i fichi ſon maturi & che gli hanno feſſi per mezo, gli pongono sù graticci a ſeccare al Sole, & poi la notte gli mettono al coperto. I fichi

secchi si serbano con la grassezza loro all'usanza Spagnuola a questo modo. Si secchino mezanamente, & poi che saranno ottimamente affreddati, si ponghino in alcun uaso, & ben calcati si serbino. I fichi fessi che si hanno così buoni da Cesena, si fanno da loro a questo modo. Si raccogliono i fichi grassell mezanamente maturi, & gli lasciano star due dì interi al Sole, & poi sfendono nel mezo a trauerso i piu grassi, & di nuouo, riuolgendo in fuori la parte di dentro, gli lasciano star al Sole per due o tre dì, & congiuntili insieme gli lasciano anco due altri dì, & lasciatili di nuouo al Sole due o tre dì, finalmẽte si mettono in treccia, e di nuouo si lasciano al Sole due o tre dì, & ciò fatto si tengono nella cassa intorno a quindici dì, & poi si rimettono di nuouo al Sole s'è mestieri, i quali poi rinfrescati, si pongono strettamente in un uaso & s'appiccano. E guardati, quando si seccano che la rugiada & la pioua non gli tocca. Il fico è frutto piu lodeuole & piu nutritiuo di tutti gli altri, ma genera humori grossi. De uerdi alcuni sono crudi & non compiutamente maturi, alcuni perfettamente maturi. Il fico crudo non ben maturo, non è troppo caldo, ma è piu grosso per la potenza ch'è in esso della parte terrestre. Onde dice Hippocrate. Il fico, quanto è piu di lungi dalla maturezza, tanto è men caldo, & piu grosso. Ma i fichi perfettamente maturi, son caldi nel primo grado, & temperati tra lo humido & il secco. Il fico è composto di tre cose, cioè di seme, di polpa, & di corteccia. Il seme non ha nutrimento alcuno, se non come l'arena,

le pietre. La corteccia è secca come una pelle, & però è durissima a digerirsi ma la carne è piu nutritiua, & piu solutiua. Il fico secco è caldo nel principio del secondo grado, & secco nel mezo del primo, per laqual cosa riscalda, & genera sete, & si muta in humori colerici, nondimeno è di maggior nutrimento che nessuno altro frutto, & che meno infiamma, ma s'egli truoua nello stomaco humori souerchi, si fa duro a smaltire, et si muta a corrottione, & genera enfiagione, et uentosità, & sangue pessimo, & genera pidocchi nella parte disopra del corpo, ma se lo truoua netto di humori, si smaltisce bene, & genera lodeuol sangue, mondifica il corpo, le reni, il polmone, & la uescica da grossi humori. Chi uuol schifare i suoi nocimenti, gli mangi a digiuno, e dietro a essi prenda, o pepe, o giengiouo, & acciò che generi sangue buono, si deono con essi insiememente mangiare, o mandorle, o noci. Vagliono anco, secondo la medicina, se si cuocono con isopo, perciochè mondificano il petto, & il polmone. Rimouono l'antica tossa. Gargarizata la lor cocitura, dissolue le posteme nelle canne del polmone. Cotti in uino, et fatto christeri d'essi, uagliono al dolor del uentre che procede da grossi humori. Oltre a ciò dice Auicena, ch'il fico bianco è migliore, & appresso il rosso, è poi il nero, & il sugo delle foglie è di forte riscaldamento & mondificamento, & in esso è ultimo addolcimento, & il suo latte costrigne il discorrimento del sangue, & del latte liquefatto, & fa liquido & corrente quello ch'è congelato. Quelli che sono humidi, son di ueloce nutrimento. I

rami del fico hanno in loro tanta uirtù d'assottigliare, che quando si cuoce la carne con esse, si dissolue, & la decottion de fichi gargherizzata conferisce alle posteme della gola, & alle posteme delle radici de gli orecchi. Il suo latte uale alle punture dello scorpione ungendosi con esso, & similmente alla Rutela, & similmente i fichi non maturi, & le foglie fresche uagliono al morso del can rabbioso, se si porrano sopra esso.

Alloro. Cap. XI.

L'alloro è uno arboro assai grande, le cui frondi son larghe, lunghe, & salde, sempre uerdi, & odorifere molto, ilquale arboro fa l'orbache, lequali sono un frutto picciolo nero. Fa bene quasi in ogni aere, & si diletta massimamente nel temperato, & nel caldo. Ama la terra marina & soluta. Si pianta co rami & co rampolli, o col seme del mese di Marzo, a punto quando lo humore entra nella corteccia de rami. Le sue foglie, & i rami sono ottimi per conseruar i fichi secchi, & per metter nella gelatina, accioche ella sia odorifera, & anco intorno al cotognato rotto in piu pezzi, o intero, & in qualunque luogo che si mettino a cuocere rendono perfetto odore, & confortano il ceruello & lo stomaco col suo odore & con la sua afrezza. L'orbache peste nel uino che habbia la muffa lo curano; ma danno al uino il sapor loro non molto grato. Dice Auicenna, che le granella, le corteccie, & le foglie, son calde & secche, ma le granella son piu calde, et piu secche, percioche sono in secondo grado, & il suo olio è piu cal

o che quel della noce, & conferisce a tutti i dolori de' nerui & risolue la lassitudine. Et quando si bee della corteccia, o delle granella un peso d'una dramma e mezo, rompe la pietra, & ammazza il fanciullo in corpo della madre per la sua ammarezza aggiunta sopra l'amarezza dell'altre cose, & dato uino fa prò al morso dello scorpione, & è buona alle uespi & alle api quando pungono, & beuuta è tiriaca a tutti i ueleni. Dice Dioscoride, che le foglie dell'alloro, difendono i libri & le uesti dalle tignuole, & dalla corrottione.

Melo. Cap. XII.

Il melo è un'arboro uniuersalmente conosciuto. Le sue diuersità son molte, percioche alcune mele si maturano di Giugno, & di Luglio, liquali se si lasciano fino alla lor compiuta maturezza diuengono piu dolci & molto odorifere, alcune non si maturano fino al Verno, e si colgiono agre & acerbe & poi si maturano in processo di tempo per se medesime. Et alcune son molto grosse, alcune picciole, alcune mezzane, alcune rosse, alcune gialle, & alcune uerdi, & alcune molto serbatoie, & alcune poco, & certe dure et sode, & certe tenere & che ageuolmente si rompono, & alcune che durano su gli arbori, & alcune che ageuolmente ne caggiono. Onde le specie de meli son molte, delle quali lo huomo potrà per esperientia conoscere il uantaggio in ciascuna contrada, & elegger le migliori, & schifar le men buone. Questo arboro alligna quasi in ogni aere, & ama grasso & allegro terreno,

ilquale sia humido non tanto per adacquamento quan to per natura. & se sarà in arena o in argilla, s'aiuti con l'adacquare. Si dee ne luoghi montuosi ordinar uol to al meriggio. Il terren magro & arido, produce i frutti uerminosi & caggion dall'arboro. Si semina co rami & col seme, ma in ciascun di questi due modi pe-na troppo a uenire. E adunque meglio che noi po-niamo le piante saluatiche de meli, ne luoghi caldi di Ottobre, & di Nouembre, & ne freddi di Febraio & di Marzo, & quando saranno cresciute s'innestino. La lontananza tra l'uno & l'altro arboro sarà di uenti o di trenta piedi. Il melo si puo innestar nel pero, nello spino, nel cotogno, nel sorbo, nel persico, nel platano, nel pioppio, et nel salcio del mese di Febraio & di Mar zo & per lo Solstitio cinquãtacinque giorni come dis-se Catone, & ne gli altri arbori come il pero, & s'inne sta nella corteccia, nel tronco, nell'impiastro, & a boc ciuolo, & in pertica forata di lontano & di salcio, se-condo la forma generale data nel secondo libro. Questi arbori nel primo anno della sua piantagione, si debbo-no scalzare intorno, e si liberino da tutte le herbe ogni mese di state. Appresso questo si cauino in certi anni due o tre uolte intorno per ciascuna state, ma poi che saranno appresi, & che haranno fondato le sue radici, non amano d'esser arati ne cauati da torno, & però si conuengono loro piu tosto i prati, nõ ricercano letame, ma uolentieri lo riceuono, & massimamente se sarà ce-nere mischiata con esso. Amano gli adacquamẽti tem perati. Il potarli fa lor bene, & massimamente quan-

do

si lieua loro il secchume ch'essi hanno intorno, o quel
le è mal nato. Si formano in modo ch'il pedale sia le
to da terra sei o otto piedi. Non sia mai accompa-
ato. Si procacci ch'il pedale si diuida in molti rami,
i rami in molte uerghe, & in molte cime che facci-
o frutto & che si sparghino egualmente per tutti i la
, di maniera ch'i rami qualche uolta troppo carichi,
sostenghino con qualche legame, si come ha piena-
ente trattato in comune nel capitolo de gli arbori.
uiene a questo arboro ageuolmēte ch'i frutti gli cag
ono, laqual cosa auenendo si dee fender la sua radi-
, & metterui dentro una pietra, & terrà i frutti.
e le mele caricaßero troppo i rami, si debbono del me
di Giugno & di Luglio trar fuori tutti quegli che
anno difetto, accioch'il sugo che in uano andrebbe
lle cose guaste, si riuolga a quelle che son migliori,
a nobili amministri abondanza, laquale esse per la
umerata uiltà de corrotti, perdeuano. Ma se que-
o non si puo acconciamēte fare, si deono difender dal
rottura de rami co pali, con le pertiche, & con le fu-
i, acciohe la sua molta liberalità, non si conuerta in
ua morte & in rouina. Questo arboro inuecchia to-
to, & nella sua uecchiezza traligna. Le mele di sta-
e, si deono coglier allora che eße dimostrano la lor ma
urezza col colore, con l'odore, & col sapor dolce.
Quelle che si debbono serbare, si cogliono intorno alla
fin di Settembre, & infino a mezzo il mese d'Ottobre,
quando cadendo molte delle buone, & hauendo il se-
me nero, mostrano d'esser mature, & si ricogliono con

ſcale lunghe fino a rami che ſi poſſono toccare, da indi in ſu con le mani da rami deboli, ma da forti, con funi o con oncini legati bene a rami forti. Dobbiamo ricor con diligenza quelle mele che noi uogliamo ſerbare, et ſerbarle in luogo oſcuro oue non ſia uento, o poco, come dice Varrone, & eſſendo molto, ſi ſerrino le fineſtre, hauendo prima fatto lor letto ſu graticci di ſtrame, o di paglia, ouero le metteremo in monte in qualche luogo ſecreto. Alcuni mettono ogni coſa inſieme, & cuoprono il luogo. Delle mele ſi fa uino & aceto, ſi come anco delle pere, come ſi dirà piu oltre. Le mele ſi diuidono in due maniere, cioè in crude non mature, & in compiutamente & perfettamente mature. Le crude ſon dure, & legnoſe et nutriſcon male, nuocono allo ſtomaco, generano dolore, & non trapaſſano alle uene, & lo troppo continouarle, è cagione di febbri lunghe, lequali malageuolmente ſi diſſoluono. Laqual coſa ſi dee intender anco di tutti gli altri frutti che non ſon perfettamente maturi ne ſuoi arbori, ma le mature perfettamente nel ſuo arboro, ſon diuerſe per la diuerſità de ſapori, perciocb'alcune ſono afre, alcune acetoſe, alcune dolci. Delle afre, alcune ſono terreſtri fredde & ſecche, & tarde a ſmaltirſi, ma molto confortatiue allo ſtomaco, perciocbe lo coſtringono, fan diſcendere la humidità ſouerchia che ui ritrouano. Coſtringono parimente l'uſcita, maſſimamente ſe ſi prendono innanzi al cibo, & ſono conueneuoli a coloro, ne gli ſtomachi de quali ſignoreggia il caldo & la humidità, ma ſono groſſe a ſmaltire, tardi trapaſſano

paßano

passano alle uene, fanno enfiagione, & nuocono a nerui, ma il liquor loro è piu lodeuole, & piu sottile, & piu lieue, & però conforta lo stomaco, & le budella, & uale al flusso del sangue, alla dissenteria per uscita collerica, & al uomito, & però si dee gettar fuori la sostanza, & tenere il sugo mangiando, ouero ingegnarsi come la lor durezza & asprezza si toglia uia, & questo si fa a tre modi, o lessandole in acqua, acciochè attraggino per l'acqua la humidità & la mollezza, o sospendendole sopra il fumo dell'acqua calda, acciochè si inhumidischino & si maturino, o che tagliate per mezzo & gittate uia le lor granella, si mettino in quel cambio mele & zucchero secondo la natura di chi dee mangiarle & inuolte nella pasta si mettino nella cenere calda, o nelle braci fin che la pasta si cuoca di fuori. Questo cosi fatto modo l'ammorbida, & matura, & da lor sapore & falle piu tosto smaltire, & rimoue da loro il nocimento ch'elle fanno a nerui. Nelle mele acetose signoreggia sostanza acquosa con poco terrestre, la onde la lor secchezza et freddezza è piu temperata che quella delle afre, p la uicinità del liquore alla natura dell'aere. Onde la sua operatione cõposta cõ la sua lazzità, cõforta & costrigne lo stomaco & il uentre, et ristrigne il uentre, & l'uscita collerica ma con la freddezza & con la sottilità del liquore, spegne la sete & l'acume della collera rossa, toglie la forza alla collora cardiaca, & distrugge gli humori grossi che son caldi & assottiglia i chimi dolci, acciochè possino passar per tutto il cor-

po. Così fatte mele son buone a mangiare innanzi il cibo, & dopo il cibo, ma le pere son nociue innanzi al cibo. Ma le dolci, percioche son temperate tra quattro qualità, non nuocono allo stomaco, & non hanno manifesta uirtù & potenza al costringimento, & allo allargamento del uentre. Le foglie, i rami & le corteccie, perciochе sono stitice & lazze, confortano lo stomaco, & saldano le ferite, & uietano i mali humori che ad esse corrono. Auic. dice che nella sostanza loro domina la humidita souerchia fredda, & per auentura quelle che son di troppa dolcezza, son temperate nella caldezza, o che declinano ad essa, & nelle mele è enfiamento, & propriamente in quelle che non son dolci, & l'insipide son molto acquidose, & declinano alla humidità di souerchio, & l'acetose et acerbe generano flemma, putredini, & febbri, per la proprietà del suo humore & della sua crudezza, & perche ageuolmente riceuono putrefattioni. Et il uino antico delle mele & de gli altri pomi, è migliore ch'il fresco, per la risolution da lui de mali uapori, & l'uso assiduo di mangiar mele, fa uenire dolori di nerui, et quelle massimamente del uerno & che sono odorifere confortano il cuore, ilquale se per caldezza hauesse angoscia, prende da queste grandissimo aiuto, & quelle sono lazze, o afre, o acetose, cōfortano la debolezza dello stomaco, & conferiscono alla dissenteria, & massimamente l'afre, & le sue foglie, si come i frutti, uagliono contra a ueneni.

Melagrane. Cap. XIII.

*LE Melagrane ſono aßai note, di queſte alcune ſon
lci, alcune ſon agre o acetoſe, & alcune ſon compoſte
mezzano ſapore tra il dolce & l'agro. Quel paeſe è
eglio per loro ch'è temperato & caldo, ma non poſſo
ſoſtenere i freddi. Queſt'arboro ama il terren creto
, & fa anco ben nel ſoluto, ma anco il magro, auegna
he alligni meglio nel graſſo, nondimeno Alberto dice
'egli uuol il terreno arenoſo & graſſo. Si ſemina con
piante diuelte dalla radice della madre, nondimeno
meglio s'il ſuo ramo di lunghezza d'un cubito, & di
roſſezza quanto puo ſtrignere una mano, agguaglia
o da ciaſcun capo, & con pennato tagliente rimon-
lo, ſi ſotterra quaſi come ſe foſſe torto, nondimeno ſi
ee prima impiaſtrar da ogni capo con ſterco di porco,
ſi faccia per uiua forza entrar in terren crudo con un
artello, & farà meglio s'il ramo che ſi dee porre ſi
renda dalla madre che ſia gemmata. Si dee anco ha-
er cura che il uirgulto non ſi metta col capo all'ingiù
nella foſſa, & che non ſi dibucci. Se tu porrai nella
oſſa tre pietre nella radice ſi rimedia (come dice Pal-
ladio) che i frutti non ſi fendono. Le predette pianta-
gioni ſi fanno di Marzo & d'Aprile ne luoghi tempe
rati, ma ne caldi & ſecchi di Nouembre. Si dice fer-
mamente che ſe ne puo far neſto, legando inſieme i ra-
mi ſi che le midolle diuiſe da l'un ramo & dall'altro, ſi
congiunghino inſieme. Si puo inneſtar ſolamente in
ſe medeſimo, intorno al fin di Marzo, o in Calend' A-*

prile, nel pedal fesso, nel quale si dee incontanente innestare il rampollo freschissimo, acciochе l'indugio non disecchi il poco humor che ui è dentro. Si deono scalzar nell'autunno & nella primauera, et formar si che habbino un pedale, o due, o tre al piu, leuati poco da terra, et tagliar ogni anno tutto ciò che nascerà nel pedale, o intorno alle radici. Auengono a essi molti nocimenti, onde se diuenissero acetose, non s'adacquino spesso, perciochе la secchezza in questi arbori arreca soauità & abondanza, alla cui troppa secchezza si dee apporre qualche poco di humore. Se nascono acetose, scalzate le sue radici, si dee ficcarui un chiodo d'abeto, altri sotteran alle radici alga marina, & alcuni con questa mescolano sterco d'asino & porcino. Se non potesse tenere il fiore, tempera orina con ugual misura d'acqua, & metterai tre uolte l'anno alle sue radici morchia bagnata, o metterai l'alga alle radici adacquando due uolte il mese, ouero (secondo che scriue Palladio) rinchiuderai in cerchio di piombo il pedale dell'arboro fiorito, o l'inuolgerai con un cuoio di serpe, & se i suoi frutti crepano, metti una pietra nel mezo della radice dell'arboro, oueramente semina la scilla intorno all'arboro. Se ui nascessero uermini, toccando la radice col fiele del Bufolo, incontanente si muoiono, o se gli spignerai fuori con aguto di ferro, malageuolmente ui rinasceranno, o se ui porrai orina d'asino, mescolata con sterco di porco, si resisterà a predetti uermini. La cenere con la liscia, spesse uolte messa intorno a questo arboro lo rende fruttuoso & allegro. Afferma

na Martiale, che se tu metterai nell'argilla & nella creta, la quarta parte di gesso, & che per tre anni tu metta alle radici dell'arboro cosi fatta generation di terra, farà le granella bianche. Il medesimo dice, che questo frutto diuenterà di marauigliosa grandezza, se si sotterrerà intorno al pedale una pentola di terra, nella qual si rinchiuda il ramo col fiore legato a un palo, accioche non ritorni al suo stato, & se coperta la pentola, si guernisca si che le pioggie non la possino offendere, percioche scoperta poi nell'autunno, farà i frutti alla sua grandezza. Dice anco, che quest'arboro farà molti frutti, se mescolando insieme sugo di porcellana con titimali tanto de l'un quanto de l'altro, si ungerà il suo pedale innanzi che uenghino le gemme. Si cogliono quando dimostrano con la rossezza de suoi granelli la lor compiuta maturezza. Si conseruano se ordinatamente l'appiccherai per i suoi picciuoli, o altramente. Quando saranno raccolte intere, si tuffino in acqua marina, & essendoui state tre dì, si secchino al Sole, & la notte stiano al sereno, & poi s'appicchino in luogo freddo, & quando tu uorrai usarle, macerale un dì innanzi con l'acqua dolce. Si seruano anco, se si cuoprono d'argilla, & secchate si appicchino in luogo freddo. Similmente se si sotterra una pentola all'aria mezza piena d'arena, & prese le mele co picciuoli ui si mettin dentro infilzandole prima su bastoncelli di canne o di sambuchi, & ficcandole nell'arena separatamente si ch'elle stieno fuor dell'arena

quattro dita. Questo si puo far anco al coperto in una fossa, & è piu utile per serbarle quando si coglion con piu lungo ramo. Si conseruano anco in un secchio mezo d'acqua, appiccate di maniera che non tocchino lo humore, & coperto il secchio di sopra. Mettendole anco in un doglio fra l'orzo, si ch'elle non tocchin l'una l'altra, coprendo il uaso di sopra si serbano marauigliosamente. Il uino delle melagrane si fa a questo modo. si prendono le granella mature purgate diligentemente, e si mettono in una cesta di palma, & si colano in un uasello da cuocere, & si cuocono dolcemente fino alla metà, & poi ch'è fatto si rinchiuggono in uaselli impeciati & ingessati. Alcuni non cuocono il sugo, ma mettono una libra di mele per ogni staio, & le ripongono ne predetti uasi. De melagrani si fanno ottime siepi, spesse, spinose, forti, & che molto frutto producono, & le melegrane piu utili in medicina, ch'a uso di mangiare, et ben che il lor nutrimento sia laudabile, & buono, nondimeno è poco per la lor sottigliezza, et per la digestione ageuole. Queste son composte di quattro parti, lequali però son tutte stitice. La prima è la corteccia, la seconda la carne, la terza il liquore, la quarta le granella. Il liquore è freddo, ma in diuersi modi, secondo i suoi sapori, & le sue liquidità, perciochе esse sono, lazze, acide, muze, dolci, et insipide. Le lazze è impossibil cosa che si prendino ad uso di cibo, perciochе la natura le schifa per cagion dell'asprezza et durezza loro, ne le riceue se non secondo la medicina. La onde se queste mele me-

desime

esime si dibattino un poco, et si bea il sugo loro o cō ui
o o con sciropo lassatiuo, purgano & mandan fuori
uelle cose che sono sopra lo stomaco, & cacciono fuori
ı humidità corrotta nelle parti di sotto, & dopo la
nondificatione confortano lo stomaco, senza lesion de
uoi nerui, & però uale alle febbri lunghe, lequali si ge
erano p corrunttion di humori, et al pizzicore, et alla
ogna nata da corrottion di flēma salsa. L'acide o agre,
per la poca sostāza terrestre che hāno in loro, son di mi
glior operation che tutte l'altre, percioche ammorza-
no i riscaldamenti del fegato, confortano le membra,
& spetialmente la bocca dello stomaco, il fegato, & il
cuore. Onde uagliono alla cardiaca, & al dolor che na
sce nella bocca dello stomaco dalla collora rossa. Hanno
etiandio questa proprietà che stillate ne gli occhi de
gli Iterici, si rimuoue loro il color citrino, & però se
si lieua la corteccia dalla melagrana acetosa, & si pe-
sti, e trattone il sugo si cuoca cō mele si che paia un'un
guento, uale a rimuouer l'unghie de gli occhi, & purifi
ca la uista da gli humori grossi & uiscosi. Il liquor dol
ce della melagranata, è piu grosso, & piu caldo, & piu
digestibile, & però dà allo stomaco alquanto piu di ca
lore, & si muta tosto in collora rossa, & per questa ca
gione non è conueneuole a coloro che hanno la febbre,
ma ammollisce il uentre, mitiga l'asprezza del petto,
& la tossa. Il liquor muzo è quello che è tra l'acetoso
& il dolce, ilqual uale non meno che l'acetoso, al riscal
damento del fegato & dello stomaco, ma non ha uir-
tù di costrignere il uomito & il uentre. L'insipido poi

ilquale è quasi di sapor d'acqua per l'abondanza del suo liquore & della acquosità sua, s'aspetta alla freddezza, onde non è conueneuole a uso di medicina, ne di mangiare o di bere. A uso di mangiare, percioche non ha sapore onde le membra del corpo lo attragghino a se. A uso di medicina, percioche non conforta lo stomaco per l'acquosità, ne probibisce il uomito nella solutione. & però fa fastidio allo stomaco, & lo rende debole & molle, & non lascia che si smaltisca il cibo nello stomaco, onde cagiona rugito & enfiagioni. Le granella delle melagrane spremute dal sugo, sono utili a ristrigner il uomito collerico & l'uscita, et massimamente se si arrostiscono, & che si bea la lor poluere. Ammorzano il calore dello stomaco, & l'acuità della collora rossa. Le lor corteccie sono fredde, secche, & terrestri, & se si cuocono in acqua, & che se ne faccia christero, uagliono contra la dissenteria & alla diarrea. Inoltre, la decottion loro, conforta le gengiue, & costrigne il flusso del sangue delle morici, e delle donne. La medesima corteccia cotta anco nel uino, & beuuto, mãda morti fuori del corpo i lombrici chiamati Ascaridi & Cucurbitini. Il fior loro che si chiama Balausto, è piu lazzo, & piu secco di tutte le predette cose, & si dee seccar alquanto & riporre in uaso di uetro, percioche è freddo & secco nel secõdo grado, & si conserua per due anni in molta efficacia & operatione, percioche ual contra il uomito collerico, & al flusso del sangue & del uentre, per la debolezza della uirtù contentiua, percioche le balaustie si deon tritar

contra

contra il uomito, & cuocerle in aceto, & intinta una spugna nell'acetto, si ponga su la forcella del petto, et contra il flusso si cuocino in acqua piouana, & facciasene fomento. Dice Auicenna che le corteccie delle melagrane, & le balauste, ritengono ogni flusso di sangue, saldano le piaghe, & l'antiche ulcerationi, & fanno forti i denti che si crollano.

Moro. Cap. XIIII.

Il Moro è arboro conosciuto, & molto amico della uite. Ama aere caldo, o temperato, & schifa il freddo. Cerca i luoghi sabbionosi & per lo piu marittimi, & alligna nella terra mezzanamente soluta, ma nell'argilla, & nel tuffo, apena s'appiglia. S'allegra molto del letame & della terra grassa, & però si diletta d'esser tra le case nelle Città doue è molta grassezza, & ui diuenta grande & uerde. Si puo seminar del mese di Marzo, o intorno alla fin di Febraio, ne luoghi temperati, ma ne caldi del mese d'Ottobre & di Nouembre. Si puo seminar con seme, ma i frutti & le piante tralignano, & però si pone & si semina meglio co talli & con le cime, & meglio co talli d'un pie da ciascun capo appianati, & impiastrati di letame. Et fatta prima di poco la fossa, sotterriamolo, & copriamolo nella cenere mescolata con la terra, & non lo lasciamo sopraterra piu di quattro dita. Si dee traspor la pianta robusta del mese d'Ottobre & di Nouembre, ma la tenera di Febraio & di Marzo. Desidera

le fosse alte, & gli interualli grandi cioè di trẽta piedi o poco meno, acciochè l'ombra dell'uno non offenda l'altro, & acciochè non s'impedischino con le radici. Si innesta in se medesimo, & nel persico secondo alcuni, o nel fico, lequali se s'appigliano non deono bene andar innanzi. Innestato etiandio nell'olmo (si come dice Palladio) s'appiglia, ma partorisce grandissimi accrescimenti alla sua infelicità. Si allegra d'esser cauato & letamato, ma non si crede che il continuo humore faccia prò alle more. Cresce malageuolmente, se non fosse già in molto allegro terreno. Dopo tre anni, & quando sia anco bisogno, si dee potar & purgare, da ogni fracido & da ogni arido. Se gli dee aprir la terra dattorno alle sue radici nelle Calende d'Ottobre, & le radici si deono spargere con feccia di uin uecchio. Il Moro si dee formare per modo che sia contento d'un pedal solo, & i rami principali si lieuino da terra intorno a otto piedi, piu & meno secondo ch'egli sarà in terreno allegro o sottile, ma pur che nel grasso sia piu, & nel magro meno alto. Dissero alcuni, che il moro diuenterà piu abondeuole & allegro, se forato il pedale dall'uno & dall'altro lato, si metterà in ciascun pertugio un conio di Terebinto. Auiene oltre a ciò, a questo arboro, un gran nocimento, si che gli uiene impedito il crescere, & i suoi frutti diuengono come inutili, se si spoglia delle sue foglie, & massimamente se si gli togliono quelle che sono nelle sue sommità, o se si gli tagliono le sommità con le foglie che sarebbe peggio, si come

spesso

esso sono usate di fare le troppo moleste femine, le
ali le ricogliono per esca de uermi che fanno la se-
. Le foglie che sono ottimo cibo de uermi, si ricoglio-
incontanente ch'i uermi son nati, fino a tanto ch'ab
ndonano il cibo, & che cominciano a far il lor la-
oro. I suoi frutti dimostrano la maturità loro con la
rezza. Le more son di due maniere, o agre non
rfettamente mature, o dolci compiutamente matu-
. Le agre son fredde & secche, hanno uirtù stitica,
nfortano lo stomaco & gl'intestini, & ristringono
uentre, perche se elle saranno secche uaglion molto
lla diarria & alla disenteria, & massimamente se
n collerice. Il sugo loro uale anco molto, al dolor
ella gola, della strozza, o dell'uuola, & massima-
ente cotto con sapa, & con un poco di zucchero. Ma
e mature dolci, tendono poco al caldo, ma molto al-
a humidità, la onde tosto si gettono fuori dello sto-
naco. Ammolliscono il uentre, & prouocano l'ori-
a. Nondimeno se troueranno cibo nello stomaco pre-
o innanzi, ui dimorano, ancora ch'il cibo resista, & si
conuertono in corrottione, & nuocono al capo & al-
lo stomaco. Ma se troueranno lo stomaco uoto, si
smaltiscono bene, ma nutriscono poco. Rinfrescano,
tolte a digiuno, rinfrescate in acqua o in neue, spengon
la sete, & ammorzano l'incendimento del caldo. La
radice del Moro cotta in acqua & beuuta, ammolli-
sce il uentre, & caccia fuori i lombrici & i cucurbiti-
ni. Ma se si cuocono le foglie insieme con le radici &
che l'acqua loro si tenga in bocca, uagliono al dolor de

denti, & se si cuocono con uino. Se si cuocono col uino, & se ne faccia gargarismo, uagliono a gli humori che discendono all'uuola & alla gola. Se la radice pestata si porrà nell'aceto al Sole per dodici dì, & seccata si riduca in poluere, posta sopra i denti marci & forati gli diuelle. Dice Auicenna ch'il moro è cattiuo allo stomaco, percioche ui si corrompe dentro, & quando si corrompe nuoce incontanente. Et bisogna che tutte le generation delle more si mangino innanzi pasto, & si riceuino nello stomaco, nel qual non sia corruttione. Et le more che son secche & insalate ristringono il uentre, & sono utili alla dissenteria, & la sua corteccia ha uirtù mondificatiua & solutiua molto, & in tutte le specie delle more è uirtù prouocatiua dell'orina, & la corteccia del moro è la tiriaca del Iusquiamo.

Meliaco. Cap. XV.

IL Meliaco è un certo arboro quasi somigliante al susino, ma è piu nodoso. Et il suo frutto è della grandezza delle prugne comuni, ma è simile in forma alle persiche. Nondimeno è molto odorifero & di color d'oro. Desidera l'aere & la terra come il prugno, nondimeno ama il terren soluto, & non argilla ne creta. Si pianta col seme del mese di Febraio & di Gennaio, & si traspianta del mese d'Ottobre, di Nouembre, di Febraio & di Marzo. Si puo innestare in se medesimo, nel prugno, nel persico, & forse anco nel mandorlo. Si dee spesso fossare, & adacquar ne tempi secchi, & leuargli cioche egli ha di putrido & d'arido

intorno,

torno, & si dee formar come il prugno. I suoi frut-
son meno humidi che quegli del persico o de prugni.
uando son ben maturi, son piu confortatiui dello sto-
aco & del ceruello, & la lor maturezza si dimo-
a per lo colore, per lo sapore, & per l'odore.

Nespolo. Cap. XVI.

IL Nespolo è arboro conosciuto, & de suoi frutti,
cuni son grossi & domestici, ma alquanto afri, & al-
ni son saluatichi, & piccioli, & lazzi. Sostien l'aere
ldo temperato, & freddo, & desidera terra sabbio-
sa grassa, o ghiarosa, mescolata con arena, o argilla
n sassi. Si pianta del mese di Marzo o di Nouembre
talli, ma il terreno letaminato per modo, che l'un
po & l'altro del tallo sia coperto di letame. Si semi-
a anco nel seme, ma pena a uenir lungo tempo. S'inne
a in se medesimo, nel pero, nel melo, nella spinalba,
r nel cotogno. Nondimeno il suo rampollo si dee
r nel mezo dell'arboro, percioche tolti dalle cime di
pra, son uitiosi. Si dee innestar nel tronco fesso,
ercioche la magrezza della corteccia sterile, non
arà nutrimento alcuno, se si innesterà nella cortec-
a. Ma Alberto dice, che quando s'innestano so-
ra il pedale d'un'altra specie, come di pero, di melo,
di qualch'altra spina, che i frutti loro crescono mol-
o in quantità, ma non fa nocciuoli, percioche il
utto è crescente nel suo proprio legno. Ma io lo
o spesse uolte innestato, nel pero, nel melo, nel
otogno, nella spinalba, & non ho trouato che egli

sia stato senz' ossi, ne che sia molto cresciuto. Ma quando le nespole mancassero in qualche paese, si ha fatto pruoua, come dice Alberto, che quando si innesta la cima del persico in tronco della spina grande che nel legno & nella corteccia è simile al faggio, & si chiama uolgarmente spina faggiana, nascono nespole, & maggiori & migliori di quel che si sien mai piu uedute. Ama d'esser potato & cauato intorno. Il letame & la cenere delle uiti messo intorno alle sue radici, lo fanno fertile. Si forma di modo che sia poco di sopra terra, & habbia intorno a quattro rami, i quali andando in alto, si distendino in fuori in altezza, piu alti d'un bue. Se fosse molestato da uermi, si dee nettar, come dice Palladio, con un stil di ferro, & imbrattar con morchia, o con orina uecchia di huomo, o poluerizzar con calcina, ma temperatamente, per non far danno all'arboro, o con acqua di lupini cotti, ma si crede che per questo l'arboro ne diuenti sterile. Se le formiche gli danno noia, si ammazzeranno con terra rossa, con cenere, & con aceto temperato. S'i frutti cadessero, si ficcherà nel mezo del pedale, un pezzo di barba tagliata. Le nespole da serbare, si colgiono che non sieno ancora mature: le quali dureranno lungamente sù l'arboro, ne gli orciuoli impeciati, o appiccate per ordine, o co picciuoli meze mature, & macerate nell'acqua salsa per cinque dì; & poi spesse uolte si tuffino sì che galleggino. Riccolginsi in dì chiaro & sereno & a mezo dì, & sotterrino nella paglia, spartite l'una dall'altra sì che non si calchino insieme.

Se si

se si cogliessero troppo mature, si conseruano nel mele. De nespoli si fanno buone siepi se si piantano spessi, o se si propaginano con uerghe, o con spinalbe, o con cotogne per tutta la siepe. Le nespole son fredde & secche nel primo grado. Hanno proprietà di confortar lo stomaco, & rimouono l'uscita collerica & il uomito. Prouocano l'orina, & seruono piu a uso di medicina ch'a cibo, percioche nutriscon poco, & generano nutrimento grosso, & son migliori se si prendono a digiuno, percioche confortano lo stomaco, & non son nociue alla sua uentosità.

Mortella. Cap. XVII.

LA Mortella, è picciolo arbuscello, e spetialmente abonda sù i lidi marini, & il quale è spesso innondato dal mare. Richiede aere caldo, o temperato, o freddo, secondo Alberto. Ama terra sabbionosa, soluta, magra, & di proprietà di heremo. Si pianta con arbuscelli diuelti dalla madre. Le bacche che sono i suoi frutti son fredde nel primo grado, & secche nel secondo, le quali son principalmente medicinali & dopo loro le foglie & i fiori, & quanto i suoi frutti & i suoi fiori son piu freschi, tanto son migliori. Il suo frutto, poi ch'è ricolto dopo la sua maturezza, serbato due anni è di grande efficacia, & si dee seccare al Sole. I fiori non si possono conseruar lungamente, ma le foglie sì. Hanno uirtù di costrignere per l'asprezza, & di confortar per l'aromatico che è in esse. Si diano i frutti a mangiare, o il sugo contra il uomito

e il flusso del uentre, & contra il profluuio delle donne per debolezza della uirtù contentatiua, o per la humidità. Si dia anco lo sciropo del sugo loro con zucchero che è ottima cosa, contra le predette. E il sugo, cocendo si bene si puo serbar per uno anno, & se tu non hauessi zucchero, mettiui mele. Contra il uomito, si faccia impiastro intorno alla bocca dello stomaco, della poluere, o de frutti cotti con albume o d'uuo, & ual contra la dissenteria intorno alle reni, al pettignone, e al bellico. Si faccia etiandio fomento della decottion delle foglie loro in acqua di fiume, intorno alle parti di sotto, per il flusso, per la dissenteria, & per lo profluuio delle donne. Oltre a ciò, il fomento di questa acqua intorno alla fronte, e alle tempie, e a piedi, prouoca il sonno nella febbre acuta, & lieua il dolor del capo per riscaldamento, & i fascetti delle cime di quest'arbuscello cotti in aceto o in acqua piouana, & posti sopra la bocca dello stomaco, raffrenano il uomito, e posti sopra le reni, il pettignone, e il bellico, uagliono contra il flusso del uentre, et nella febbre acuta leuano il dolore, il qual nasce dall'acutezza del calor dissoluente. Lo sciropo fatto di fiori, ual marauigliosamente contra le predette cose, & la poluere de fiori data in cibi, uale al medesimo, & posta sù l'ulcere, le salda. Inoltre, la poluere delle bacche & de fiori, data la mattina innanzi mangiare, è utile a coloro che hanno la bocca fiatosa, quando uegna per uitio di stomaco. Dice Auicenna, che la mortella costrigne la solutione, e il sudore, & ogni flusso di sangue, & ogni altro flusso, alle membra. Et quan

do lo

do l'huomo si frega con essa nel bagno, si conforta il corpo, & si diseccano le humidità che son sotto la cotenna. Oltre a ciò l'olio della mortella, & il sugo, & la decottione, confortano le radici de capelli, & uietano che non caggino, & gli fanno lunghi & neri, & propriamente i suoi semi, & le sue foglie secche rimuouono il puzzo delle ditella & dell'anguinaia. Mitigano anco le posteme calde, & la cottura del fuoco con l'olio, & simigliantemente l'impiastro del frutto, et non lascia far le uesciche. L'impiastro parimente fatto del suo frutto cotto in uino è conueneuole al mollificamento delle giunture, & le sue foglie, quando si cuocono in uino, & che se ne faccia impiastro, mitigano molto la soda. Mitiga anco l'obtalmia, & l'uscita, & quando si cuoce con olio sana le loro posteme. Conforta il cuore, & rimuoue il suo humore. Conforta anco lo stomaco, & propriamente il suo Rob, & i suoi semi costringono il corso delle superfluità allo stomaco. E parimente buono a costrigner i mestrui, & il suo sugo è molto utile alla puntura dello scorpione.

Noce. Cap. XVIII.

Il Noce è così detto da q̃sta uoce nocendo, pcioche l'ombra sua, nuoce a gli altri arbori, et è arboro noto. Nõ ricusa aere niuno, ne generation alcuna di terra, auegna ch'in terren grasso e soluto, diuẽti piu allegro e maggiore. Si piãta nella fin di Gennaio cõ le sue noci, in q̃l modo che si põgõ le mãdole, e ne mesi medesimi,

ma quelle che tu porrai di Nouembre, seccale alquanto al Sole, accioche si secchi il nociuo ueleno dell'humore: ma quelle che tu uorrai porre del mese di Gennaio & di Febraio, macerale nell'acqua un dì innanzi. Si debbono por per trauerso, sì che il lato, cioè la conca del guscio, si ficchi in terra: & quando si pongono nel semenzaio, o in qualunque altro luogo, dirizzeremo la sua cima dalla parte dell'Aquilone, & sotto se le dee mettere o pietra, o un pezzo di scodella rotta (come dice Palladio) acciocbe non faccia una radice sola, ma trouando scontro l'apra, & la sparga. Si trapianta, ne luoghi caldi & secchi del mese d'Ottobre, poi che son cadute le foglie, & meglio del mese di Nouembre. Ma ne luoghi freddi si dee farlo del mese di Febraio & di Marzo: ma ne temperati, si traspiantano assai acconciamente nell'un tempo & nell'altro. Quella di due anni, ne luoghi freddi, & di tre, si trasporta ne paesi caldi. In questo arboro non si deono tagliar le radici. Sarà piu lieto se si traspianterà spesso. Si dee impiastrar la pianta di sotto con letame di bue, ma sarà meglio sparger nelle fosse cenere ne luoghi freddi, & sabbia ne caldi, accioche non riarda per lo caldo del letame, & si crede che la cenere faccia la corteccia tenera, & i frutti spessi. Si diletta di fosse alte per la sua grandezza, & desidera gran di interualli, cioè di quaranta o di cinquanta piedi almeno, perciocbe le grande delle sue foglie nuocono all'altre che le son uicine, o a gli arbori che son della sua medesima generatione. S'innesta in se medesimo nel

tronco,

tronco, del mese di Febraio, & nel prugno, come disse Alberto. Si dee qualche uolta cauarlo d'attorno, acciocbe l'arboro per la uecchiezza non diuentasse cauo, & nel tempo della Primauera ui si dee tagliar dentro un canale lungo dalla sommità del pedale fino a basso, acciocbe per beneficio del Sole & del uento, diuentino dure quelle cose che in esso si corrompeuano. Si formano sì che il suo pedale sia alto da terra otto o dieci piedi, & quiui si diuida in rami, i quali andando prima all'in sù, in processo di tempo si piegheranno in giù & si spargeranno largameute per i lati. Se la noce sarà dura, o nodosa, o stretta, per modo che si possa cauar ageuolmente dal guscio, si dee tagliar intorno intorno la corteccia, acciocbe il uitio del maluagio humore esca fuori. Altri sono che taglian la sommità delle radici. Altri mettono un palo di bosso, o un cauigliuolo di cipresso o di ferro nel pertugio ch'essi fanno con la triuella nelle radici: le quai tutte cose si possono prouare, ma io giudico ch'elle sien tutte inutili, & senza ragione alcuna. Si cogliono battendole con le pertiche, allora che apparisce alcuna rossezza tra il guscio e il midollo, o uero quando cominciano a potersi spogliare della corteccia di fuori. Si riducono in monte, acciocbe passati alcuni dì, si possino ageuolmente partire dalle corteccie. Appresso si lascino nell'aia due dì, o tre, o quattro, secõdo che il Sol sarà piu, o men caldo, acciocbe si secchino, & si possino serbare; ma se innanzi che si mettino al Sole, si laueranno nell'acqua, saranno piu belle, & piu uendereccie, & quando sa-

uanno secche, sarà utile scieglier tutte le forate & le magagnate da uermini, da quelle che son buone, & partirle dall'altre, acciochè si rompino incontanente, & seccati i midolli, si serbino per far olio, perciochè se stessero lungamente ne gusci, sarebbono tutti mangiati da uermini. L'altre tutte elette si serbino, le quali tu potrai sotterrar nell'arena, o nelle sue foglie secche, o in una arca fatta del medesimo legno, o tra le cipolle, la qual cosa etiandio lieua loro la agrezza. Martiale dice di hauer fatto pruoua che potando le noci uerdi da quelle cose che le poteuano impedire, & messele nel mele, furono uerdi, passato l'anno, & che quel mele fu cosi medicinale, che fattone potione, curaua l'arterie, & le fauci. Del suo legno si fanno ottime casse, & molto belle, & durabili, & simiglianti altri uaselli da riporui gli arnesi, & forti ruote per le carra & tenaci & che molto durano, & in queste opere auanza tutto l'altro legname che si truoui nelle nostre contrade. Del frutto si fa l'olio con gli strumenti a ciò apparecchiati, il quale è molto bello & diletteuole, preso crudo ne cibi. D'una corba di noci, si fa la terza parte midolli, de quali si fanno quindici libbre d'olio se saran buoni, altri ne fanno uentiquattro libbre. Delle noci, alcune sono uerdi, & alcune secche. Le uerdi sono men calde che le secche. Hanno alquanto di humidità per l'imperfetta lor maturezza, onde un poco son secche, & un poco son nociue allo stomaco, le quali mangiate con la ruta, fanno contro al ueleno. Ma le noci secche (secondo Auicenna) son

son calde nel terzo grado, & secche nel principio del secondo, & son di tre fatte: perciocheˊ alcune son uicine al tempo quando furono uerdi, altre che ne son lontane, & altre che sono in quel mezo. Le uicine sono humide, & hanno un poco d'untuosità, & quanto piu si dilungano dal detto tempo, tanto piu la loro humidità si consuma, & l'untuosità signoreggia, & però allora mangiate tosto si conuertono in humori collerici. La onde essendo esse uecchissime & dominando in esse l'untuosità, il sapor loro diuenuta quasi uno olio uecchissimo & perdono la natura del cibo. Le noci son contrarie a quelli dello stomaco, fuor che quando truouano lo stomaco temperato, o con tanta freddezza, che possa contrastar al calor delle noci, & però a cotale stomaco son di buon nutrimento, & di buona digestione. Ma a coloro che hanno caldo lo stomaco fanno incendio, & si mutano in humori collerici, & fumosi o furiosi, fanno dolor di capo, & uertigini d'occhi. Ma acciochè si parta da esse ogni nocimento, è bisogno che si mondino, & che stieno per una notte in acqua calda, acciochè acquistino parte della humidità dell'acqua, et si faccino come uerdi. Se le noci si mangeranno con fichi innanzi al cibo, difenderanno altrui dal ueleno, & se ne faremo impiastro con cipolle, con mele, & con sale, farà prò al morso del can rabbioso. L'impiastro d'esse fatto con ruta & con mele sopra le posteme generate da collora nera, le dissolue marauigliosamente, le quali etiandio peste con le sue corteccie, & poste sopra il bellico, rompono la postema di dentro del corpo:

Dato a mangiare un ſaggio della corteccia, o delle fron di del ſuo arboro, col uino, ſouiene ottimamente alla ſtranguria, & ſe ſi bee con l'aceto, ripugna al rigor della febbre. Dice Auicenna, che le foglie & la cortec cia della noce, coſtringono il fluſſo del ſangue, & la ſua corteccia abbruciata è diſſeccatiua ſenza mordica- tione. E il ſuo midollo maſticato uerde, poſto ſopra la poſtema melanconica & ulceroſa fa prò. Et con ruta & con mele conferiſce alle ſtorſioni de nerui, & fa ſo- da, & l'olio uecchio fa uenir dolor di gorgozule, & l'impiaſtro della noce fa prò alle mammelle apoſtemo- ſe, & nutrita col mele fa prò allo ſtomaco freddo, & con i fichi & con la ruta è medicamento contra tutti i ueleni. Oltre a ciò dice Dioſcoride, che l'ombra del noce è molto nociua a coloro che dormono ſott'eſſa, & è generatiua di molte infermità, & ch'il ſugo della corteccia & delle radici beuuto, ſouiene alle difficultà dell'orinare, preſo alla quantità d'un ſaggio, & beuu- to con aceto, ripugna alle febbri che uengono con rigo- re & con freddo. Tinge i capelli, & gli purifica & probibiſce ch'eſſi non caggiono.

Vliuo. Cap. XIX.

L'VLIVO è arboro conoſciuto, & le ſue ge- nerationi ſon molte, le quali per la ſomiglianza del- la uirtù loro non biſogna hora moſtrare. Queſt'ar- boro ricerca aere caldo, o temperato, & uiue nel po- co freddo, ma nel molto, non lo puo ſoſtenere. Deſi-

dera

dera terra la qual ſia miſchiata con ghiara, o creta riſoluta per miſchiamento di ſabbione, o ſabbion graſſo, o terra di piu denſa & uiuace natura. Schifa del tutto la creta di che ſi fanno i uaſelli, & l'uliginoſa & nella qual ſempre ſia humore, & ſabbion magro, & ghiara ignuda, & benche in eſſe s'appigli, però non uà innanzi. Il ſito delle terre che gli uien in acconcio ſi è che egli gode ne luoghi ardenti poſto sù i colli uolti al Settentrione, & ne freddi colli uolti al Meriggio, ma ne mezani ſi diletta de luoghi a pendio, percioche ſtando in eſſi per la chinata del monte, ſe gli diſtilla humore, il qual egli ricerca molto, & che ſi ritiene a baſtanza intorno alle ſue radici, percioche quel luogo non è dirupato, ma di larga chinata. Non ſoſtien luogo baſſo ne alto, percioche nel baſſo è troppa acquoſità, & nell'alto poca. Si piantano gli uliui ne luoghi caldi & ſecchi, di Ottobre & di Nouembre, & ne freddi, di Febraio, & di Marzo, & ſi deono porre in paſtini o in foſſe. Si piantano o di piante radicate, o diuelte da pedali, & dalla parte di ſotto infrante, o da rami. Pulula & naſce dal nocciuolo della ſanſa uſcita dell'olio, ma alligna meglio dalle piante, & da rami fitti in terra. La onde Virgilio ſi marauigliò che un ramo di uliuo che parea quaſi ſecco, pululaſſe, eſſendo ſtato fitto in terra. Queſte piante quando ſi pongono in paſtino o in foſſa, riciſi prima i capi & i bracci, & ridotte in tronco di lunghezza d'un cubito & d'un palmo appreſſo, ſi ficchino nel fermamento della terra, hauendo prima ſca-

uato il luogo con un palo, ponendoui sotto (come dicce Palladio) granella d'orzo, & si rimuoue da loro ciò che essi hanno di freddo o di secchiccio, et allora si uelano i capi loro con loto e musco, legati con qualunque legame si uoglia. Ma sarà grand'utile a fare che la pianta cresca, se si segnerà con terra rossa o con altra tintura, acciochе nel trasporla si metta a quel modo medesimo & uolta a quella parte, alla quale ella era prima. Quando gli uliui si piantano nelle fosse, debbono esser larghe tre piedi o quattro, & due a fondo, nelle quali si metta ghiara & sterco, doue non fosse comodità di pietre. S'il luogo è chiuso si ponghino le piante di modo che auanzino poco sopra terra, ma se si temessero animali si debbono porre co pedali piu alti da terra. Se tu uuoi far un'Vlіueto sieno le piante di lungi l'una dall'altra quindici o uenti piedi, & si leui lor dattorno ogni herba, & quante uolte ui piouerà sù, si deono spesso sollecitar con cauare, & solleuata la terra dal pedale & rimenatala bene, ui si rimetta di nuouo alquanto piu ritenuta che prima; ma se nel campo doue noi facciamo l'ulineto ui si semina grano & sia grasso, si deono porre lungi l'una pianta dall'altra quaranta piedi, ma se sarà magra uenticinque, cui farà prò se si dirizzerà l'ordine suo uolto a Fauonio. Se la Prouincia nella qual tu desideri di piantare ha bisogno di ulineti, & non ui è donde si possa prender o leuare alcuna delle dette piante, si dee fare ch'i rami tagliati con la sega a misura d'un mezo piede si sotterrino, & purghino, & poi dopo

cinque

cinque anni si potrà quindi traspor la pianta forte, & cresciuta. Sono anco molti, i quali fanno questo, ch'è piu utile & piu ageuole, cioè, che tagliate le radici de gli uliui che per lo piu si trouano nelle selue o ne luoghi diserti, alla misura d'un cubito, gli dispongono in semenzaio o in ulieto, come piu piace, & gli aiutano col letame, perch'egli auiene che delle radici d'un arboro ne nascono molte piante. S'innesta in se medesimo, & i rami innestati nel tronco sottile, incontanente s'appigliano. Questo innestamento si fa ottimamente nel tempo della uendemmia, come dice Catone. Et si cultiuano sì che ogni mese le piante nouelle che son nel semenzaio o nelle fosse, si pastinino. & quando saranno cresciute, bisogna cauarle due o tre uolte almeno, nel tempo di State, & liberarle intorno intorno da tutte le herbe. Si debbono aprir da pie del mese d'Ottobre, ne luoghi aridi & tiepidi, acciochè l'humor di sopra possa scolare alle sue radici. Collumella comanda che si diuellino tutti i rampolli; ma a Palladio pare di douerne lasciar sempre pochi & saldi, de quali il miglior succeda in luogo della madre inuecchiata, o si faccia ch'il meglio nutrito arbuscello, & che habbia le sue radici, per beneficio della terra, raccolta, da far l'ulieto, si trasponga senz'altra cura di semenzaio. Gli ulieti si letamano del medesimo mese d'Ottobre ne luoghi freddi & sottili, & si dee tuttauia raschiar da essi il musco, & si potino, come dice Columella, passata l'età d'otto anni; ma a Palladio pare ch'ogni anno si debba leuar dattor-

no il seccume, & quel che fosse sterile & infruttuoso, & che nasce con debolezza, alla cui opinione io consento. Disse etiandio il medesimo Palladio, & nobilmente certo, che questo arboro ama esser mezanamente sospeso dallo humore, scalzaco da pie, letamato spesso, percioche s'ingrassa, & agitato da uenti dolcemente spiranti. Si forma sì che egli habbia pochi tronchi, & che poco si leuino in alto, acciochе si spandino per i lati quanto essi possono. Auiene anco a gli uliui per la uicinità dell'altre piante molto nocimento, perciochе lo uliuo ha bisogno di molto humido, & però qualunque cosa se gli pianti a lato, gli toglie il nutrimento, & fallo diuentar magro, per la qual cosa bisogna diueller le piante che gli sono all'intorno, & non lasciaruene alcuna. Si uogliono anco diligentemente guardar dalle bestie che non lo tocchino, perciochе il rodimento loro le dannifica molto, ne si rada la sua corteccia, perciochе ella si seccherebbe, & diuerrebbe sterile & infruttuosa. Nuoce parimente il troppo andamento sopra il terren loro, perciochе la terra si calca et assoda, et poi ch'è indurata, non lascia discender loro humor sofficiente, & però si debbon cauare & letamare. Quest'arboro non uuol esser adacquato di fonti o di riui, perciochе cotale acqua è graue & tosto discorre dalla radice di sotto, ma si allegra piu tosto delle pioggie, la qual acqua è uaporosa, e incontanente fuma nelle sue radici. Se l'uliuo è sterile, fora con una triuella Francese due rami d'uno arboro fruttifero tolti dalla parte ch'è uolta all'Ostro della me-

la medesima grandezza, & ne pertugi metti, si che uadino stretti, o sasso, o palo di pino o di quercio, & tagliato uia quello che auanzerà di fuori, impiastra & serra il luogo con loto di paglia, & s'abonda in foglie senza frutto, ficca un palo nelle sue radici, & se l'arboro allegro non farà frutto, si fori con una triuella fino alla midolla, & si metta nel pertugio un tallo bene stretto, & si scalzi l'arboro, & da piè s'infonda con morchia o con orina uecchia, perciochè gli arbori sterili per questo modo si dispongono a generar frutto, iquali tuttauia se la malitia duraße, si conuerranno innestare. L'uliua si coglie del mese di Nouembre, quando comincia ad esser uaria, o con le mani, o battendo leggiermente con le pertiche, acciochè non si offendino i rami, perciochè se si dannificano, l'anno seguente si coglie men frutto, del qual si fa prima olio, ma quando l'uliua nereggia è meglio, perciochè ella ricompensa la sua tardezza con l'abondanza. Dice Aristotile che l'uliue non si maturan mai nell'arboro perfettamente, etiandio che ui stessero per molti anni, ma acciochè eße riceuino uera & compiuta maturità, bisogna che le bacche ricolte dall'arboro, per piu giorni stieno insieme in un monte, perciochè stando cosi ristrette, confortandosi per lo caldo & ritenendolo in se medesime, si riducono a piena maturità. Ma Plinio dice che quanto piu stanno nell'arboro tanto diuentano migliori, perciochè ripiglian sempre nuoue forze & piu malageuolmente caggiono. Varrone scriue, che che l'uliua della qual si fa l'olio, si dee radunar in mon

ticelli ogni di ſu tauolati, accioche quiui mezanamente ſi maceri, & che il primo monticello ſi mandi in ſei uolte a uaſi dell'olio & alla macina, ſotto laquale ſi metta, eſſendo di duro & d'aſpro ſaſſo. Ma ſe l'uliua raccolta dimorerà molto in monticelli, s'infracida per lo troppo caldo, & però ſe tu non la uorrai coſi toſto maturare, biſognerà che tu le ſuentoli. Scriue Catone che ſi dee partir l'olio dalla morchia piu che ſi può, percioche quanto piu ſtà nella morchia, tanto diuien peggiore. Dice parimente che l'uliua ſi dee purgar dalle foglie & da ogni altra immonditia innanzi che ſe ne faccia olio. Scriue anco Varrone che la morchia ha queſta uirtù, che ſe ſe ne mette troppo nel campo fa la terra ſterile & nera, ma al coltiuamento de campi ne baſta ogni poco, & ſi uuol metter intorno alle radici de gli arbori, maſſimamente all'uliuo, & douunque la herba fa nocimento nel campo. Catone ſcriue di piu, che accioche le tignuole non offendino le ueſtimenta, ſi cuoca la morchia a mezo, & ungaſi il fondo della caſſa, & i pie di fuori & i cantoni, & poi che ella ſarà ſecca, ui ſi mettino le ueſtimenta, & ciò facendo le tignuole non noceranno, & ſe ungerai le maſſeritie di legno, non ſi marciranno, & ſe le forbirai con la morchia ſaranno piu belle. Vngine parimente le coſe di ferro o di rame, prima forbite bene, & ſaran piu belle, & poi quando le uorrai uſare, forbile & ſaranno ſplendenti, & la ruggine non darà lor noia. Et ſe uorrai metter l'olio in un uaſello nuouo, diguazzalo prima con la morchia cruda, & diguazzalo bene acciocb'il

ch'il uaso la prenda per tutto, & cosi facendo, il uasello non berà l'olio, lo farà migliore, & il uasello sarà piu saldo. Dell'uliue alcune son saluatiche, & alcune domestiche, & delle domestiche alcune sono acerbe uerdi, & alcune mezane cioè rosse & uarie, & alcune nere & mature. L'acerbe uerdi hanno poco o nulla d'untuosità, ma solamente acquosità, & queste son terrestri & lazze, fredde & secche, onde son confortatiue dello stomaco, & costrettiue del uentre, & tarde a smaltire, & nutriscono il corpo quasi niente, et queste uliue son da certi apparecchiate con aceto & con sale, altri con solo aceto, & queste si fanno piu fredde & piu sottili, onde spengono l'acume della colora, & destano la uirtù appetitiua, massimamente se si mãgiano nel mezo del pasto, lequali obedendo alla uirtù digestiua, confortano molto lo stomaco, & costringono il uentre. Catone scriue che quelle sono ottimamente apparecchiate ad uso di cibo, lequali si stroppicciano con sale cinque giorni, & poi scossone il sale, stando due giorni al Sole, rimarranno buone, e poi si mettino strette senz'altro sale in qualche uaso. Le uliue nere mature son calde, & temperatamente humide, la onde il lor cibo è molto nutribile & grosso, & che mollifica lo stomaco, tardo a smaltire, & ageuole a uscir fuori. La tardità della digestione è per rispetto dell'untuosità che fa notare il cibo nella bocca dello stomaco, & la ageuolezza dell'uscire è per rispetto dell'untuosità che lubrica nello stomaco, onde prima che si smaltisca, discende nello stomaco, et si cõuerte spesso in

collora roſſa. Ma le mezane ſon meno nociue che le nere & le acerbe per la poco untuoſità & afrezza loro. Dell'olio che ſi fa dell'uliue altro è nuouo, freſcamente fatto de frutti de gli uliui, altro è uecchio che lungamente è ſtato fatto. Il buono olio ſi conoſce all'odore, s'egli è odorifero, al ſapore s'egli è d'ottimo ſapore, la cui lazzità ſi ſente alla lingua ſenza alcuna acuità, percioche quanto egli è piu afro, tanto piu tende alla freddezza & alla ſecchezza, & però conforta lo ſtomaco, & per queſto gli antichi lo aſſomigliarono all'olio roſato, & l'uſarono in molte infermità in luogo d'olio roſato. Ma l'olio nuouo fatto d'uliue nere & mature è caldo & humido mezanamente, mollifica lo ſtomaco, & il uentre, & ſi conuerte toſto in collora roſſa. Ma quello che ſarà fatto d'uliue non mature, non harà malitia alcuna fino che riterrà alcuna coſa dell'afro, ma partita la afrezza in tutto, diuenta nociuo, & toſto ſi conuerte in humori cattiui. Ma s'egli ſi ſarà inuecchiato di modo ch'egli ſia di ſapor piu aſpro & piu horribile, non ſarà buono a mangiare, ma utile in medicina. Varrone ſcriue, che la cella dell'olio dee hauer le fineſtre uolte alla parte calda del cielo, & quella del uino alla fredda.

Pero. Cap. XX.

IL Pero è arboro conoſciuto, & le ſue diuerſità ſono infinite, & in ciaſcuna Città ſi truouano pere diuerſe, & però laſciando ſtar da parte l'infinità loro & l'utilità. baſti ſolamente dir queſto, ch'alcune ſi matu-

rano

rano del mese di Giugno, alcune di Luglio, alcune d'Agosto, alcune di Settembre, alcune d'Ottobre, & alcune colte allora & serbate, si maturano solamente la state seguente, come sono le pere ruggini, & alcune son picciole, & alcune grosse, alcune mezane, et alcune hanno il corpo giallo, alcune uerde, alcune rosse, & alcune si mangiano non mature, & alcune se non son mature non si possono mangiare, & alcune hanno la corteccia dura & grossa, alcune sottile & morbida, & alcune no, & alcune son pietrose di dentro, & alcune molto dolci, alcune acetose, alcune stitice o afre, alcune insipide, & alcune son molto odorifere, & alcune poco o nulla. Quest'arboro sostiene ogni stato d'aere, percioch'assai conueneuolmente fruttifica nell'aere caldo, nel freddo, & nel temperato. Si puo piantare in terra grassa & magra, ma nel terren magro, arido, & cretoso, le pere saranno minori & piu dure, & essi arbori piccioli, & quasi consumati per la uecchiezza, & massimamente oue è salsuggine o amarezza di terreno alle sue radici, ma nel terren lieto, grasso, & dolce, haremo forti arbori, frutti nobili & in quantità, & massimamente s'il terreno nel qual son piantati i peri, sarà ne lati de monti, o ne piani uicini al monte, percioche questo arboro in cosi fatti luoghi non traligneà, & non patirà di leggieri difetto in se, o ne frutti, ma ne luoghi molto lontani da monti troppo humidi & acquidosi, gli arbori saranno grandi, & fogliosi, & i lor frutti grossi, uerdi, & senza uiuo colore, & l'odor loro & il sapore, a

un certo modo insipido & non acuto. I rami de peri si possono piantare si come si ha detto de gli ului, & a quel modo medesimo, ma qualche uolta uengono tardi, & non fanno perfettamente frutto. Oltre a ciò le pere si piantano, & è di necessità che naschino, richiedendo così la sua origine per natura, ma è molto lungo allo huomo aspettare, oltre ch'elle non nascerebbono domestiche, ma saluatiche. E adunque meglio che noi piantiamo le piante diradicate delle pere saluatiche, accioche quando saranno apprese, si possino innestare. Ma gli spatij tra essi arbori, acciochè ottimamente allignino, douranno esser di trenta piedi. Si pianta acconciamente il pero, ne luoghi aridi & secchi del mese di Ottobre & di Nouembre, ne freddi di Febraio & di Marzo, ne temperati nell'un tempo & nell'altro. S'innesta acconciamente nel pero saluatico o nel domestico, & nel melo nel quale ottimamente alligna, e nel pruno albo & nel cotogno, ma in questi non puo peruenir a suo debito crescimento, anco innestato in certi altri arbori s'appiglia, ma inutilmente, & però lascio di fauellarne. Si puo questo arboro innestar etiandio sotterra, & di sopra uicino alla terra, o in alto, secondo la distintion che noi facemmo nel secondo libro, quando io fauellai in comune de nesti. Il suo innestamento si fa nel tronco fesso, & sotto la corteccia. Si fa anco nella pertica del salcio & del lontano sferata, et sepolta sotterra. Similmente si fa per quel modo che si chiama impiastrare, et per quell' altro che si dice a Bocciuolo. La dottrina de quai tutti modi fu da me posta

di sopra

di sopra nel secondo libro, a bastanza. Si allegra molto d'esser spesso cauato, & ama d'esser abondeuolmente letamato. Si forma con un tronco solo, ilqual si lieui da terra da otto in dieci piedi, da indi in su si parta in rami. Auengono a peri molti nocimenti, iquali io nominai con le lor cure, nel principio di questo libro, quando io fauellai in comune de gli arbori. Et si ricogliono senza pericolo, se i rami deboli & piu alti si tengono forte con funi conueneuoli, ma i piu bassi si scaricano con le scale. Questo arboro ha i rami molto deboli, & disposti a far cader coloro che colgiono i suoi frutti, & massimamente quand'egli comincia a declinare all'ultima uecchiezza. Le pere si ricogliono in diuersi tempi, secondo ch'elle diuersamente si maturano, nondimeno quelle distate si ricogliono quando elle col colore & con l'odore dimostrano d'esser mature, lequali se si corranno due o tre dì innanzi, cioè quando appaiono i primi segni della lor maturezza, si serberanno migliori a mangiare, di quelle che saranno colte nell'ultima maturità, ma quelle che si maturano nel fin dell'autunno, & che si deono serbar per lo uerno, si cogliono del mese d'Ottobre, in tempo secco, & in mancamento di Luna. Le pere si serbano se diligentemente si cogliono salde et quasi dure & alquanto uerdi, lequali si sotterrino nella paglia o tra il formento, in luogo nõdimeno oscuro & secco. Altri come incontanente le hanno colte co suoi picciuoli, le mettono in orciuoli impeciati, iquali chiusi con gesso o con pece, si sotterrano alla aria, co-

perti di ſabbione. Altri le mettono nel mele, ſi ch'elle non ſi tocchino l'una l'altra. Oltre a ciò diuiſe per mezo, & cauatini i granelli, ſi ſeccano al Sole, & ſi laſciano ſtar nell'acqua ſalſa fredda, & poi ſi macerano per due dì nell'acqua pura, o nella ſapa, o nel paſſo, & ſi ſerbano. Si fa uino di pere ſe ſi ammaccano & peſtano bene, & poſte in un ſacco che ſia raro di teſſitura, ſi ſoppreſſino con qualche peſo, o con torcolo, & queſto cotale dura nel uerno, ma come uien la ſtate ſi fa aceto. Si fa aceto di pere in queſta maniera. Le pere ſaluatiche, o aſpre d'altra generatione, ſi ſerbano così mature in monte per tre dì, & poi ſi mettono in un uaſello, nel qual ſi meſcoli acqua di fonte o piouana, & coperto il uaſello, ſi laſci per trenta dì, & quanto ſe ne cauerà ad uſo d'aceto, cotanta acqua ui ſi giunga per rifacimento di quello che ſe ne è cauato. Il liquore delle pere ſi fa a queſto modo. Si pigliano le pere molto ben mature con ſale, & poi che la carne loro ſarà disfatta ſi rinchiudino i uaſi di terra cotta, & impeciati ſi ſerbino. Queſte carni dopo tre meſi laſciano il licuore, di deletteuol ſapore, & di color bianchetto. Del legno del pero ſe ne fanno buone & belle tauole, le quali ottimamente ſi pianano, delle quali ſi fanno acconciamente molte opere. Delle pere, alcune ſon ſaluatiche, alcune domeſtiche. Le ſaluatiche ſon piu fredde, piu dure, & piu ſecche, & piu ſono aſre che le domeſtiche. Et di nuouo, delle pere alcune ſon acerbe lazze, & alcune ſon mature dolci. Le acerbe lazze, quaſi tutte ſon di natura delle ſaluatiche, & confortano lo

ſtomaco,

ſtomaco, & coſtringono il uentre, & ſon fredde & ſecche, & piu conueneuole a uſo di medicina, ch'a mangiare, & però lo huomo ſi dee ingegnare ſi ch'elle laſcino la aſprezza & diuentin morbide, cioè che ſi leſſino, o che s'appicchino ſopra il fumo d'acqua calda, o coperte di paſta s'arroſtiſchino, o ſi condiſchino con mele. Dice Plateario che le pere o crude o cotte, riſtringono il uentre, & ſe ſon cotte nell'acqua piouana & poſte ſopra la bocca dello ſtomaco, coſtringono il uomito collerico, & poſte ſopra il pettignone coſtringono il fluſſo del ſangue. Le pere dolci mature ſon di temperata compleſſione, perciochè ſon men fredde di tutte l'altre, per laqual coſa riſcaldano & accreſcono la digeſtione, & uagliono in coloro i cui ſtomachi ſon di compleſſion fredda & ſecca. Hanno le pere queſta proprietà, che ſe ſi cuocono co funghi rimuouon loro ogni nocimento, & maſſimamente ſe ſon ſaluatiche per l'afrezza loro. La cenere dell'arboro del pero ſaluatico beuuta, ual molto a coloro che hanno male per hauer mangiato funghi. Le foglie de peri & i rami ſon ſolamente ſtitiche, ma la lazzità delle pere è miſchiata con dolcezza acquidoſa. Dice Auicenna che le pere ſaluatiche ſecche ſaldano le ferite.

Prugno. Cap. XXI.

Il Prugno è arboro conoſciuto, & ſon di piu fatte, perciochè alcuno è domeſtico & alcuno ſaluatico, de domeſtici, alcuni fanno le prugne bianche, alcuni nere, & alcuni roſſe. Deſidera principalmente l'aere

tepido, et puo sostenere assai acconciamente il freddo. Si allegra del luogo humido et grasso et somigliantemente de luoghi sassosi & ghiarosi, & ricusa il letame, percioche egli per questo fa i frutti uerminosi & caduchi. Si piantano co suoi ossi nell'autunno del mese di Nouembre, nel terreno ben letamato & lauorato, & si deono metter sotterra due palmi o poco meno, & si pongono anco i suoi noccioli del mese di Febraio; ma allora si deono macerar per tre giorni in liscia, accioche sieno astretti a germinar tosto, alla qual cosa farà prò, se si nutriranno nel semenzaio, accioche poi passati due anni si trasponghino. Si pongono di que medesimi mesi, & le piante che noi prenderemo dalle radici, o dalla corteccia della madre delle radici, si impiastreranno di letame quando le porremo. Questo arboro non ricerca molto le sue fosse profonde, percioche non ficca troppo a dentro le sue radici, ne si cura anco di molto grandi spatij, percioche poco s'impediscono insieme. S'innesta in se medesimo, nel persico, & nel mandorlo, ma lo fa tralignare & diuentar picciolo, & riceue in se il mandorlo & il melo secondo alcuni & il meliaco. Il suo innestamēto si fa nella fin di Marzo, o del mese di Gennaio, innanzi che la sua gomma incominci a lagrimare. Ma io ho spesse uolte prouato che egli uiene anco bene del mese di Febraio. S'aiuta con adacquarlo spesso & cauarlo, & si deono stirpar dalla radice i rampolli, fuor solamente i diritti che si serbono per far piante. Si forma si che egli habbia un sol pedale non molto leuato da terra.

S'il prugno fosse infermo, si dee metter alle sue radici morchia temperata egualmente con acqua, o cenere di forno & massimamente di sermenti, & se i frutti cadessero, ficca nelle radici forate con la triuella del l'oliuastro, & s'egli patisse uermini o formiche, si curi come di sopra si è detto nel trattato comune de gli arbori. Le prugne si seccano al Sole, tagliate in tre o in quattro parti intorno al nocciolo. Altri tuffano le prugne nuouamente ricolte, nell'acqua marina, o nell'acqua calda, & poi cauatele fuori, le fanno seccar nel forno o al Sole. De prugni si fanno siepi utili & buone, perciocbe con la sua spessa pullulatione, le fanno spesse & forti, & fruttificano abondantemente, & quando si tagliano due, tre, o quattro anni, lasciatine alcuni rari, apparecchiano molti pali da uigne, & sodisfanno per fuoco abondantemente. Ma acciochе si habbia copia abondante di diuersi prugni per far le siepi, non sarà cosa piu utile che mandar nel tempo che le prugne si maturano, i fanciulli o i seruenti in piazza oue si uendono le prugne, & si mangiano da poueri, iquali ricoglino tutti i noccioli di tutte le generationi ch'essi trouano, iquali seccati, si serbino per piantare a suoi tempi. De quali se ne possono metter nel semenzaio quattro o sei insieme, acciochе quando saranno appresi, si trasportino alle fascine delle siepi & a solchi. Le prugne nutriscono poco & le bianche son dure a smaltire, son nociue allo stomaco, ma un poco solutiue, & però quando son grosse non si deono mangiare se non grandi, & perfettamente mature

nell'arboro, & delle prugne nere, alcune ſon domeſtiche, & alcune ſaluatiche, & delle domeſtiche altre ſon nere perfettamente mature & dolci, & altre crude o acerbe, altre uerdi & afre, & altre roſſe cioè mezane tra le predette. Le nere perfettamente mature & dolci ſon men fredde & piu humide, perciochè la lor freddezza è nel principio del primo grado, & la humidità nel fine. Nondimeno Plateario dice che ſon fredde & humide nel ſecondo grado. Et Auicenna dice che ſon fredde nel principio del ſecondo & humide nel fin del terzo. Fanno lo ſtomaco humido, ammollano il uentre, & diſſoluono la collora roſſa & la mandon fuori, nondimeno ſe noi l'uſiamo troppo nuocono allo ſtomaco. Ma le crude, dure, uerdi, & afre, ſon peſſime nella medicina & nel cibo, perciocb'il duro è molto nociuo allo ſtomaco, & non nutriſce & affatica. Ma le roſſe ſon piu fredde & meno humide. Le ſaluatiche ſon troppo ſtitice, & però uagliono alla diarrea & alla diſſenteria, & alcuni le ricogliono mature, & le fendono per lo mezo, & le ſeccano al Sole, et poi le bagnano con aceto, & le ripongono in uaſo, et queſte piu che le ſecche hanno uirtù di rinfreſcare & di mitigare l'interiora. Onde uagliono nelle febbri acute, & nelle acute infermità, et allo ſtorgimento del uentre per humor collerico, & ſe ſon uerdi, ſi dieno a mangiare, & ſe ſon ſecche ſi cuocino in acqua, & ſi mangino le prugne, & ſi bea l'acqua. Dice Auicenna, che la ſua gomma è ſottigliatiua, inciſiua, & conglutinatiua, et però ſalda le ferite, et quando ſi frega la bocca

con

con le foglie delle prugne si uieta che non uenga il flusso all'uuola & alle amigdale in gola. La gomma è buona per gli scrittori, come dice Isidoro.

Persico. Cap. XXII.

IL Persico è arboro conosciuto, & assai tosto cresce, et uiue poco tempo. Fanno in qualunque luogo, ma se sono in aere caldo, & in terreno arenoso et humido, i frutti et le foglie son migliori et duran piu, ma ne luoghi freddi et massimamente uentosi, periscono, se non saran difesi da qualche riparo. Si debbono porre in pastino i noccioli di persico del mese di Nouembre ne luoghi caldi, ne gli altri di Gennaio lunghi l'un dall'altro uno, o due piedi, & quando le piante ui saranno cresciute, si trasponghino, ne si sotterrino (secondo Palladio) piu di due o di tre palmi. Mentre ch'i germugli son teneri, bisogna cauar loro spesso le herbe dattorno. Le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in picciola fossa, ne si deono porre troppo di lungi l'una dall'altra, accioche essendo insieme schifino il caldo del Sole. S'innesta ne luoghi freddi di Gennaio o di Febraio, ne caldi di Nouembre, massimamente uicino a terra, essendoni stati foltissimi rampolli, & appresso all'arboro, o al pedale, perciochе le cime o non terranno, o tenẽdo non potran durar lungamente. S'innesta nel mandorlo & nel prugno d'Aprile o di Maggio ne luoghi caldi, ma in Italia si puo inocchiare (che si dice anco impiastrare) del mese di Maggio o di Giugno, tagliato di sopra il tronco, et impiastrate molte

gemme, a quel modo che di ſopra s'è detto. Ma io ho trouato che l'inneſtamento fatto nel prugno del meſe di Febraio s'è ottimamente appreſo. Si dee aprir la terra intorno alle barbe loro nell'autunno, & ſi debbono letamare con le lor medeſime foglie. Biſogna anco potarle per modo che ſi rimuouino ſolamente le uerghe putride & corrotte, perciochе ſe noi tagliaſſimo qualche coſa uerde, ſi ſeccano come dice Palladio. Ma appreſſo noi l'eſperientia è in contrario, perciochе ſe ſi taglieranno i rami uerdi nati in luogo non conueneuole, l'arboro diuenta piu bello & migliore, ma forſe che nel ſuo paeſe, i luoghi erano troppo caldi. Queſto arboro ſi ſecca per lo caldo del Sole, & però s'aiuti col ſpeſſo ammontargli la terra da pie, & adacquarlo ogni giorno ſul tardi, & ſi difenda con riparo che gli faccia ombra come dice Palladio. Laqual coſa io intendo ne luoghi, che ſono troppo ſecchi & troppo caldi, perciochе nelle noſtre contrade che ſon temperate non ha biſogno di queſti aiuti. Dee hauer un ſol pedale poco leuato da terra: Se l'arboro è infermo, biſogna annaffiarlo con feccia di uin uecchio meſcolata cõ acqua. Contra le brine s'aiuti col letame, o con la feccia del uino con l'acqua, come ſi diße pur hora, con acqua oue ſia cotta faua, & fia meglio come dice Palladio. S'egli foſſe impedito da uermi, la cenere meſcolata con la morchia gli ammazzerà, o ueramente orina di Bue meſcolata con una terza parte d'aceto. Se i frutti hanno queſto difetto di cadere, ſcoperte le ſue radici, ui ſi

ficchi dentro, o nel pedale, un conio di Lentisco o di Terebinto come dice Palladio, o ueramente triuellato nel mezo, ui si cacci un palo di Salcio. Se l'arboro farà frutti rugosi o putridi, si dee tagliar la corteccia da basso all'intorno, & poi che ne sarà uscito un poco di humore, si cuopra la piaga, o con argilla, o con loto impagliato. Si dice che lo sparto attaccato al persico è buono a guardarlo da ogni uitio. Le persiche si conseruano, se cauattine i noccioli, si mettono nel mele, & diuentono di buon sapore. Si dice anco, che si conseruano, se empiendo con una gocciola di pece il suo buco, si ripongono in un uaso serrato. Le persiche son fredde, & humide in secondo grado, generano flemma, & si deono mangiare a digiuno, & appresso si dee bere uin puro, uecchio, & odorifero. Le persiche si diuidono in due maniere, percioche alcune son grosse morbide, & queste son piu acquose cioè fredde & humide. Et alcune son picciole, sode & dure, & queste son piu terrestri cioè piu fredde, & a un certo modo, secche & massimamente se non saranno mature perfettamente nel l'arboro, o che del tutto sieno acerbe & crude. Il sugo delle sue foglie beuuto manda fuori i uermi cucurbitini, fa il medesimo, se di quel medesimo sugo, si farà impiastro sul bellico, & secondo Auicenna, il sugo delle foglie messo negli orecchi ammazza i uermini. Mature son buone allo stomaco & hãno uirtù di ritornar l'appetito. Et non bisogna mãgiarle innanzi ad altro cibo, pcioche lo corrõpono, ma si deono mangiare innãzi secche, tardi si smaltiscono, e non son di buõ nutrimẽto,

anchora ch'elle molto nutrischino. Mature, ammorbidiscono il uentre, et non mature lo costringono.

Palma. Cap. XXIII.

LA Palma è arboro che produce i Dattoli, et desidera aere caldo o temperato, perciochè nel clima caldo, matura il suo frutto innanzi al uerno, ma nel freddo, ch'è nel quinto o nel sesto clima, non lo matura se non dopo il uerno, nel principio della Primauera, o della state dell'anno seguente, ma intorno al settimo clima pulula, ma per lo freddo non alligna, ma piu uera cosa è a dire, che nel sesto clima non uiua, et nel quinto malageuolmente. Richiede terra sabbionosa et soluta, perciochè è manifesto ch'il luogo doue nascono le palme per se medesime, non è utile quasi a frutto alcuno. Si pianta con le piante del mese d'Aprile o di Maggio, in modo però che quando si pone la pianta, ui si metta o intorno o sotto terra grassa. Si pianta parimēte col seme o cō noccioli de dattoli nō uecchi, ma freschi et grassi del mese d'Ottobre, nel cui semenzaio bisogna mescolar della cenere della terra. Nondimeno si dee notare, che la palma che cresce d'un sol nocciolo, a pena alligna, ma piu tosto di molti posti insieme, et questo auiene, perciochè la pianta che nasce d'un solo è tanto debole, che non puo far tronco che potesse portar arboro. Ma nascēdo molte piante insieme, et per la strettezza dell'una con l'altra serrate, fanno et compiono il pedal di quell'arboro.

Et auegna ch'i nocciuoli, & i ſemi dell'altre piante habbiano la uirtù pullulatiua, alcune di ſopra, alcune da baſſo, alcune intorno, & alcune nel mezo, nondimeno il nocciuolo della palma ch'è lo oſſo del Dattilo, la ha quaſi ſul dorſo, & quiui è un pertugio ſtretto, & alquanto lungo, per lo quale il ſuo germuglio eſce fuori. La onde il ſuo ottimo piantare è, che queſti nocciuoli ſi mettano in un ſacchetto di tela nel ſabbione, & il pertugio dell'uno (per quanto piu ſi potrà) s'accoſti & aggiunga al pertugio dell'altro, & allora la potenza di molte piante inſieme congiunte, faranno l'arboro piu perfetto. percioche la palma d'una ſola potenza & uirtù non diuiene a perfettione, ſi per lo ſeſſo ch'è diſtinto piu in lei che in tutte l'altre piante, & ſi per la debolezza del legno. Oltre a ciò, la palma ch'è maſchia non fa mai frutto, ma ſe ſi pianta appreſſo la femina, ſi inchina a eſſa, per modo che ſi toccano inſieme i rami del maſchio con la femina, & il biforcamento de rami della femina, coſtrigne i rami del maſchio, & allora le palme ritte ſi partono l'una dall'altra, e la femina in quel tempo concipe, non ſoſtanza alcuna del maſchio, ma la ſua propria uirtù. Queſto medeſimo dimoſtra l'effetto che fanno anco i uillani, percioche quando il maſchio & la femina ſon poſte di lungi l'uno dall'altro, tirano i rami del maſchio & gli pongono ſopra la femina, & ella gli ſtrigne nelle ſue forcelle & concipe di loro. Ma quando la femina è carica del frutto, per un uento che mena lo ſpirito & lo humor del maſchio ſopra il frutto

della femina, si maturano i frutti; ma non è da imaginarsi che la femina habbia bisogno di questa impregnatione & maturatione, quando la pianta s'apprende & nasce di piu semi, percioch'ella ha in se piu piante maschie in sost anza & in uirtù. Si dee traspor la pianta d'uno anno o di due del mese di Giugno, & nel cominciamento di Luglio. Si scalzi spesso, accioche con lo spesso adacquamento uinca gli ardori della State. L'acque alquanto salate fanno prò alla palma. Se l'arboro è infermo si conuien cauar intorno, & metterui feccia di uin uecchio, & tagliar il souerchio capellamento delle sue barbe, o ueramente metter un conio di salcio nelle sue radici. Questo arboro cresce malageuolmente, & uiue lunghissimo tempo, & non fa frutti innanzi a cento anni, come dice Plinio. Et si dee sapere ch'i frutti de Dattoli non pendono per i picciuoli da rami, ma hanno piu tosto certe sedie, per le quali stanno senza altro mezo ne rami. Et quel ch'è marauiglioso a uedere, produce in una boccia i suoi frutti & i suoi rami ne quali consistono i suoi frutti, il qual guscio non si apre dalla parte di sopra, come si fa la boccia della rosa & del Giglio & di molti altri fiori, ma s'aprono di sotto dalla parte del ramo, & caggiono, poi che sono usciti i dattoli & i rami sopra i quali essi erano, in quel modo che s'apre la boccia del papauero & del porro. Nella sommità di questo arboro è un ricettacolo nel quale è la sostanza molle, la qual s'approssima molto alla sostanza del dattolo, la quale come si taglia, la palma si secca. I dattoli son caldi & humidi

nel

nel secondo grado, generano sangue grosso, & si smaltiscono malageuolmente: nondimeno si smaltiscono meglio che i fichi secchi, & prouocano piu l'orina, ma coloro che gli costumano di mangiare, patiscono constringimento, durezza, grossezza, & enfiamento di fegato, & di milza. Son nociui a denti & alle gengine, & fanno dolor nella bocca dello stomaco.

Pino. Cap. XXIIII.

Il Pino è arboro conosciuto, & si crede che sia utile a tutte le cose che sotto esso crescono, Ama luogo magro & spesse uolte marino, & si truoua grande & robusto, tra monti & tra sassi. Gli arbori ne luoghi humidi & uentosi diuengon magggiori, ma a questa generation di arbori, tu darai quelle pianure o quei monti, i quali non possono ad altri arbori esser utili. Arerai adunque quei cotai luoghi con ogni diligenza. & purgheraili, & ui spargerai il seme come si fa del formento, & poi lo coprirai leggiermente col sarchiello, ne si dee nasconder piu d'un palmo, & nati non si trasportano, percioche non s'appigliano cosi ageuolmẽte, e a pena crescono, ne si taglino in alcun tempo, percioche si muoiono, e in luogo delle radici o de rami tagliati, non nasce altra pianta. Si semina co suoi noccioli, macerati per tre dì nell'acqua, del mese d'Ottobre, o di Nouẽbre, ne paesi caldi o secchi: ma ne freddi, et ne gli humidi, di Febraio et di Marzo. Alcuni dicono che il frutto del pino si domestica col trasporlo, & fannolo in questa maniera, che prima sotterano molti semi in

uaſelli ripieni di letame & di terra & poi che ſaranno creſciuti, laſciato quello che ſarà piu ſaldo, lieuano uia tutti gli altri, & peruenuta poi a debito creſcimento, traſpongono la pianta di tre anni con tutti i uaſelli, i quali rotti nella foſſa, fanno agio alla pianta che poſſa diſtendere le ſue radici, meſcolandoui tuttauia ſterco di caualla. Si dee nondimeno hauer cura, che la radice che è una ſola & diritta, ſi poſſa fino alla ſua ſommità traſporre intera & ſenza leſione. Mentre che la pianta è tenera ſi dee difendere ch'il terreno non ſia ſcalpicciato & aſſodato dal caminar delle beſtie. Il potar le piante nouelle del pino, le promuoue in tanto ch'elle creſcono in doppio. Si dice anco che ſotto la corteccia loro naſcono ageuolmente uermini che rodono il legno & lo guaſtano, & però ſe ſi ſpoglierà ſpeſſo delle ſue corteccie, durerà piu lungo tempo. Le pine poſſono ſtar sù l'arboro fino al meſe di Nouembre, & le piu mature ſi debbono corre prima che i pinocchi ſi moſtrino, i quali ſe non ſi purgano, non poſſono lungamente durare. Nondimeno alcuni affermano che ſi conſeruano in uaſi nuoui cotti & ripieni di terra co ſuoi guſci. La pina è humida & calda nel ſecondo grado, & ſecondo Auicenna, è calda & humida nel terzo grado. E' ottimo cibo per coloro che hanno difetto ne membri ſpirituali, & che hanno poſtema di freddo humore, a gli aſmatici & che hanno la toſſe ſecca. Accreſce il ſangue a gli Ethici & a conſumati, prouoca la libidine, & ſi puo per ſe medeſima dare o con ſciropo, o con lettuario, o ne cibi.

La

La corteccia di fuori, ual contra la tosse, allora che la pina si lieua dall'arboro, se si cuoce bene in acqua, & poi si metta sopra i carboni accesi, per modo che l'infermo riceua il fumo.

Pepe. Cap. XXV.

L'ARBORO Del Pepe è picciolo, & nasce, & ottimamente fruttifica sotto il Cancro, & nel primo Clima oue è molta ardenza di Sole, & massimamente nel monte Caucaso, come dice Isidoro. Dice anco ch'i serpenti fanno la guardia alle sue selue: ma gli habitanti di quelle contrade, nel tempo della sua maturezza abbruciano le selue, & i serpenti fuggono, & però le granella del pepe che eran naturalmente bianche, diuentano nere & rugose. Ma Dioscoride dice che quando i Saracini lo hanno ricolto, lo mettono nel forno, perche si gli toglia la uirtù generatiua, accioche non si possi seminar in alcun'altra parte del mondo. Nasce etiandio ne luoghi temperati, ma non ui fa frutto, & però piantarlo appresso noi, non è di utilità alcuna. Il pepe è caldo & secco nel terzo grado. Ha uirtù di dissoluere, & di consumare. La sua poluere posta al naso, prouoca lo sternuto, e mondifica il cerebro dalla superfluità flemmatica. Il uino della sua decottione & de fichi secchi, mondifica i membri spirituali dallo humor glutinoso, & ual marauigliosamente contra l'asma fredda. La sua poluere data co fichi, conforta la digestione. L'uso del pepe non è buono a sanguigni, ne a collerici, percioche

dissolue, e qualche uolta fa lebbra. Oltre a ciò, la sua poluere posta sopra la carne, la rode. Dice Auicenna che posta nel palato con mele, uale alla schirantia, & mondifica il polmone. Beuuta con l'aceto, & fregata, è buona alle posteme della milza. Prouoca l'orina, & manda fuori la creatura, & dopo il coito corrompe la creatura con la sua fortezza.

Quercia, Rouere, Cerro. Cap. XXVI.

LA Quercia, il Rouere & il Cerro, sono arbori grandi, & quasi d'una medesima natura, & hanno molta somiglianza nella saldezza & nella durezza del legno & nella forma delle foglie & de frutti percioche tutte producono ghiande, & tutte fanno molte radici grandi & profonde, ma sono differenti nella forma dell'arboro, percioche la quercia fa corto pedale, & i rami grandi sparsi da tutti i lati. Il Rouere fa il tronco diritto & alto, ma con manco rami. ma il cerro fa il pedale lunghissimo & molto diritto con pochi rami. Questi arbori uoglion torre soda o mezana, & montuosa, o a monti uicina, & fuggono la risoluta, l'acquosa & massimamente la sabbionosa. Si seminano con le lor ghiande nel semenzaio, o ne campi, o nelle ripe de fossati del mese di Gennaio & di Febraio, & etiandio di Nouembre. Si ricogliono le ghiande nel tempo ch'elle caggiono mature dall'arboro, & secche al Sole si serbano per cibo de porci, a quali egli è assai conueneuole per mangiare. Tutti i predetti arbori durano lungamente ne lauorij fatti sotterra &

ſopra terra è ottimo il rouere, ma gli altri due ſon men buoni. Le ghiande ſon fredde nel primo grado, & ſecche nel ſecondo, non l'uſiamo per cibo di huomini; ma ſon ſolamente buone a porci, percioche ſon contrarie alla digeſtione, & indurano il uentre & però uagliono alla diſſenteria, all'ulcere delle budella, & al fluſſo del ſangue, ma tuttauia prouocano l'orina & nutriſcono il corpo, quaſi come certi grani & diſcendono tardi dello ſtomaco, & fanno dolor di capo per lo fumo loro che aſcende dallo ſtomaco. La ſua ſuperficie è molto ſtitica, & ſimigliantemente le galle d'eſſi arbori, onde uagliono al fluſſo del ſangue delle donne. Inoltre, l'impiaſtro fatto d'eſſe, ſi conuiene alle ferite de gli inteſtini. Abbruciate et poſta la poluere loro nel luogo della ferita, diſecca gli humori putridi, & che quiui ſcolano. Dice Auicenna che le lor foglie ſono molto ſtitice, & il frutto della ghianda conferiſce nel principio alle poſteme calde. Oltre a ciò le foglie delle ghiande fanno riſtringer & ſaldar le piaghe, quando ſi peſtano & ſi poluerizzano ſopra le predette piaghe, & le lor galle ſi fregano con l'aceto ſopra l'impetigine, & la rimuouono, & la lor poluere ſi ſparge ſopra l'acqua, & ſi bee contra alle piaghe de gli inteſtini, & al fluſſo antico, & ſimilmente quando ſi mette nelle medicine, è conueneuole a queſta operatione.

Sorbo. Cap. XXVII.

IL Sorbo è arboro conoſciuto, il cui frutto è di due

maniere, cioè un picciolo ritondo, & questo nasce dalla femina, & l'altro maggiore, ma un poco lungo & acuto, ilqual nasce dal maschio. Ama i luoghi humidi & uicini a freddi, & si diletta piu de monti & de luoghi uicini a monti, che delle ualli rimosse da monti. Desidera il suolo grassissimo, della qual cosa è inditio ch'egli nasce in qualunque luogo in abondanza. Si seminano acconciamente di Gennaio, di Febraio, & di Marzo, ne luoghi freddi, ma ne caldi d'Ottobre, & di Nouembre, di modo che si dispongbino nel semenzaio le sorbe mature. Et chi le uorrà por con le piante, ne potrà far a sua uolontà, purche le disponga, ne luoghi temperati di Gennaio, & di Febraio, & ne freddi uscendo il Marzo. La pianta si dee trasporre quando ella è robusta. Desidera le fosse alte, & gli spatij lontani, acciocbe, con suo gran prò dimenata da uenti, diuenga grande. S'innestano i sorbi del mese d'Aprile, o nell'ultimo di Marzo, nel cotogno, & nella spinalba (ancora ch'egli ui cresca poco) sotto la corteccia, & nel pedale. & si puo etiandio, si come io penso, innestar acconciamente ne meli. Ha piacer d'esser adacquato ne tempi secchi, & d'esser cauato spesso. Si dee formar sì ch'egli habbia un solo pedale, leuato da terra intorno a dieci o dodici piedi. S'egli patisce uermini molesti, rossi, & pelosi che nascono in esso, & sogliono roder le sue midolle, dice Palladio che se ne debbono cauar alcuni senz'offesa dell'arboro, & quiui presso abbruciarli, perciocbe si crede, che gli altri per quel fuoco si fuggano. Le sorbe si saluano a

questo

questo modo. Ricolte le piu dure, & riposte, come si comincino a maturare, si deono mettere in Orciuoli di terra & empierli, & di sopra si deono coprir di gesso, & si sotterrano poi in una fossa fatta due piedi a dentro, in luogo secco & al Sole con la bocca all'ingiù, & di sopra si calca la terra spessa. Inoltre, tagliate in tre parti, si seccano al Sole & si serbano, o ueramente si diuidono pel mezo & si seccano, & quando si uorranno usare, si macerino con acqua bollente, & ritornano di piaceuol sapore. Alcuni ricoltele uerdi co suoi picciuoli, l'appiccano in luoghi ombrosi, & secche. Delle sorbe mature si fa uino, si come delle pere. Il legno del sorbo è saldo, & non coreggioso, ma ageuolmente si rompe, la onde ottimamente si piana & pulisce. Et però è molto conueneuole a lauori de uasi, de gli scrigni, & delle tauole che richieggono la faccia di sopra tersa & pulita, nondimeno il suo legno è rosso. La sorba è fredda & secca, & costrettiua del uentre, ancora che ella sia perfettamente matura.

Giuggiolo. Cap. XXVIII.

Il Giuggiolo è un certo arboro picciolo molto scabroso, le cui molte foglie serrate insieme, son quasi come un ramuscello, & insiememente caggiono nel tempo del Verno dall'arboro. Il suo frutto è somigliante alle boccie delle rose, o al frutto de gli uliui, & ha solamente un nocciuolo. Il suo legno di dentro è rosso, & molto bello & saldo, & però se ne fanno stormen-

ti musicali & spetialmente cetere che son molto buone. Desidera aere temperato, & non teme del freddo, & s'allegra in terra grassa & soluta. Si semina co suoi noccioli nel semenzaio del mese di Nouembre, & di Febraio, diligentemente seminati & nutriti, & quando saranno cresciuti si traspongono di due anni o di tre. Si pone anco con le piante nate sopra le radici della madre. Io penso che si possa innestar nella spinalba, & forse nel prugno del mese di Febraio & di Marzo nel legno fesso. Si forma sì che habbia un solo pedale, leuato da terra intorno a sei piedi. Le giuggiole si ricogliono nel tempo della uendemmia, quando mostrano rossezza o uarietà di colori. Le quali sono assai dilettevoli a mangiare, nondimeno durano poco.

Ginepro. Cap. XXIX.

Il Ginebro è un'arbuscello picciolo assai conosciuto che desidera aere caldo & temperato, & terra arenosa, & soluta, & quasi sterile. Nasce massimamente & fruttifica nel lito del mare, o ne monti quasi sterili, ne quali è terra soluta che si chiama lima. Non uiue ne luoghi molto acquosi, ne nelle ualli, percioche si corrompe per la troppo humidità & si sostenta con nutrimento humido & secco. Di questo arbuscello due son le maniere, cioè il maschio, il qual si lieua in alto, & fruttifica molto poco, & la femina, la qual serpendo quasi per terra, spande i suoi rami, & la qual

per marauiglioso modo, quasi tutto il tempo dell'anno fruttifica, & matura il frutto. Si ha anco un'altra maniera di ginepri piu belli assai & migliori, il frutto de quali è rosso & grosso come una picciola ciriegia, ma il frutto delle sopradette generationi è picciolo & nero. Questo arbuscello è saluatico, & nasce ne detti luoghi per se medesimo, nondimeno chi desidera di piantarne, li pianti co suoi nocciuoli, o ueramente traporti oue egli uorrà, le picciole piante leuate dal luogo dalla madre, ne metta molto sotterra le sue radici. Non s'allegra d'esser cauato, se il luogo perauentura non fosse troppo ardente & riarso. Si dee seminar del mese di Febraio o di Marzo. Non bisogna potarlo ne formarlo, se perauentura non uolesse già alcuno mandar in alto il maschio per suo diletto. Si ricoglie il suo frutto, quando confessa la sua maturità con la nerezza, o con la rossezza. Il suo legno è rosso, bello, & a un certo modo uario, & odorifero. Si conuiene per gli schidioni, perciochе conferisce col suo sapore alle carni che s'arrostiscono ne gli schidioni. Si fanno parimente cucchiai assai belli. Il suo frutto è caldo & secco & ual molto contra la tossa fredda, cotto in uino & mangiato, quando si mangi il frutto & si bea il uino. I suoi rami, con le foglie & co frutti, cotti in acqua o in uino, & posti col uino o con l'acqua nel uaso che habbia la muffa, & turato il cocchiume, & dirizzati nel uaso, marauigliosamente lo liberano dalla muffa, dandogli odore & sapor lodabile & buono.

COMINCIA VN'ALTRA PARTE di questo Quinto Libro, de gli arbori nõ fruttiferi, & d'ogni loro utilità.

Di Sopra s'è detto a bastanza de gli arbori fruttiferi, & del cultiuamento & dell'utilità loro. Hora si dirà breuemente di tutti gli arbori, & di tutti gli sterpi che non fruttificano, i quali si ritrouano nelle nostre contrade, & dell'utilità loro secondo l'ordine medesimo dell'alfabeto.

Abeto. Cap. XXX.

L'Abeto, la Piella, et il Larice, son quasi una cosa medesima, & non si cultiuano, & fanno ben nell'alpi, & ne luoghi neuosi, & tutte marauigliosamente si leuano in alto. Hanno le foglie uerdi d'ogni tempo. Si fanno di essi Arbori & Antenne da Naui grandi, per le quali non potrebbono bastare alcuno altro arboro. Sono ottimi in tutti i lauori asciutti de gli edifici, perciochè son leggieri, durabili, & forti, & le assi fatte di quelli ornano in ciascuna parte le magioni. Se ne fanno anco uasi da uino così piccioli come grandi, ma il uino ageuolmente in cotai uasi si muta in aceto. Ma il Larice è spetialmente buono per far secchie, nelle quali si porta l'acqua, perciochè l'abeto & la Piella ageuolmente si corrompe dall'acqua.

Lontano. Cap. XXXI.

Il Lontano che si chiama Alno, è arboro che

non si cultiua; ma si diletta spetialmente de luoghi palustri & acquosi. E' legno inutile per le fabriche, ma necessario, se si debbono far le fondamenta co pali ne luoghi humidi, percioche fitto uerde sotterra, incontanente mette le radici, & ingrossato per piu pali prossimamente posti & ridotti in un corpo, fa fortissime & lungamente durabili fondamenta. Se ne fanno anco conueneuolmente taglieri & catini, i quali rare uolte si fendono.

Acero. Cap. XXXII.

L'ACERO è uno arboro molto grande che si truoua nell'alpi, del quale si fanno nappi, catini & altre cose, & taglieri, & uiuole da sonare, & ogni altra opera delicata, percioche il suo legno è bianco, & sodo & diuenta molto pulito, ma i suoi catini ageuolmente si fendono per lo caldo, se non fossero fatti di quartino, cioè di legno fesso in quattro parti, o di nodoso, cioè di radice neruosa.

Auornio. Cap. XXXIII.

L'AVORNIO è arboro picciolo, il quale simigliantemente nasce nell'alpi. La cui corteccia di mezo, data nel mangiare o nel bere, allarga il uentre marauigliosamente.

Agno Casto. Cap. XXXIIII.

L'AGNO Casto è un bronco, cioè un'arbuscello picciolo che si truoua uerde d'ogni tempo, ne luoghi

acquosi più, & ne secchi meno, & il suo legno è duro, & le sue foglie sono come le foglie de gli ulivi, ma più morbidi. E' caldo & secco nel terzo grado. & secondo Auicenna è caldo nel primo, & secco nel secondo. I fiori & le foglie si confanno ad uso di medicina, e più i fiori che le foglie, & i suoi fiori son quegli che si chiamano agno casto, i quali si ricogliono nella Primauera, & si serbano solamente per tutto l'anno, & son di maggiore efficacia uerdi che secchi. Si chiama agno casto, percioche reprimendo la libidine, rende casto colui che lo porta come un'agnello, percioche fatto letto delle foglie, stringe la libidine, uetando il corrompersi & il dirizzar della uerga come dice Auicenna. Si fa anco fomento della acqua della sua decottione alle parti genitali, & si bee il suo sugo. Contra la gomorrea, si cuoca un poco di castorio nel suo sugo, & si dia a bere. Similmente si cuocino in aceto le sue foglie, aggiunto del castorio, & si impiastrino i genitali. Et nota che alcune cose spengono la libidine, facendo la sperma spessa, come è il seme della lattuga, il psillio, i citriuoli, i melloni, i cocomeri, le zucche, la porcellana, la scaruola, l'aceto, la canfora & simiglianti cose. Et alcune altre sono che debilitano gli spiriti & consumano la sperma, come la ruta, la maggiorana, l'agnocasto, il comino, il calamento, & l'aneto, percioche queste cose sono calde & apritiue et distruggono la uentosità. Inoltre il fomento fatto dell'acqua della decottion dell'agno casto, disecca le superfluità della matrice, & ristringe la sua bocca. Contra la litargia ual la decot-
tion

tion dell'agno casto, dell'appio, & della saluia, nell'acqua salsa, se di quella si fregherà fortemente la parte di dietro del capo. Dice Auicenna che se ce ne farà suffumigio alla donna quando harà gran desiderio d'usar carnalmente con lo huomo, guarirà, & le sue foglie scacciano gli animali uelenosi.

Bosso. Cap. XXXV.

IL Bosso è arboro che ha legno durissimo, giallo, & bellissimo, ilquale è sempre uestito di belle foglie uerdi, delle quali le giouanette fanno ghirlande, & si puo non solamente piantar, se si pongono le picciole pianticelle diradicate & diuelte dal pedal della madre, ma etiandio se si ficchino i suoi rami in terra, rimosse le foglie. La raschiatura di questo legno, perciòch'è fredda & secca, cotta in acqua di pozzo, costrigne il cadimento de capelli come dice Dioscoride. Tigne etiandio i capelli, se si lauano con la sua decottione. Del suo legno si fanno ottimi pettini, & cucchiai, & manichi di coltello, & scacchi, & tauolelle di cera, & ogni bellissima opera che richiegga bellissimo legno da intagliare, perciòche ritiene acconciamente ogni qualunque forma.

Brillo. Cap. XXXVI.

IL Brillo è un picciolo arbuscello, il qual nasce nella arena de fiumi, & fa molte belle uerghe che si colgono del mese d'Aprile quando il sugo si moue in quelle, & si sbucciano, & se ne fanno corbe, et gabbie

da uccelli, & da seccar cascio, & canestri ne quali si portano il pane, & le frutte. Si fanno anco delle sue radici bellissimi carnieri, & se ne legano i manichi delle falci & de falcinelli, i quali son necessarij a tagliar legni, & a potar le uigne.

Cipresso. Cap. XXXVII.

Il Cipresso è arboro grande, & bello, & sempre uestito di frondi, & però uolentieri si pianta ne chiostri de monachi, & de frati, & il suo legno è molto odorifero, & bello, del quale si fanno bellissime & odorifere tauole, lequali gli huomini pongono uolentieri ne fondi de gli strumenti da sonare, come nel liuto, nella citera, & ne gli altri, & in tutte l'opere delicate. Questo arbore (come dice Auicenna) è caldo nel primo grado, & secco nel secondo, & alcuni dicono che è freddo. Le sue foglie, & le galle son stitiche, et le foglie rimouono la morfea, & saldano le ferite. La sua noce fa il simigliante, & conforta i nerui, & fortificano la mollificatione, & stringono il mollificamento, e la decottione della sua noce cõ aceto mitiga il dolor de dẽti.

Canna. Cap. XXXVIII.

La Canna è conosciuta. Desidera terra mezanamente humida & grassa. I canneti si fanno in questo modo, cioè che lauorata ugualmente la terra, del mese di Febraio, & fatto picciolissime fosse un pie l'una di lungi dall'altra si sotterrano gli uouoli delle Canne per ciascuna fossa, & se la prouincia è calda

è calda & secca bisogna che si diputino a canneti, ualli humide, & abondeuoli d'acqua. Et se la regione è humida si deono ordinare in luoghi mezani, ma che sieno soggetti al sugo delle uille. Zapponsi come le uigne, & con le marri si tagliano al pari della terra del mese d'Ottobre, & di Nouembre. Ma se ui sono cannetti antichi si sarchino del mese di Febraio & si cauino attorno ricidendo quelle cose che sono da purgar nella radice, cioè il fracidiccio & mal nato, & quelli che nõ anno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali, & le pertiche delle uigne, & le stuoie delle quali i poueri fanno parieti delle lor case. Et secondo Auicenna son di forte infreddamento, & le foglie della canna, le radici, & la corteccia fanno prò all'Alopitia, & mandano uia le chiazze, & le macchie. Et la sua radice con la cipolla saluatica caua le cose che si ficcano nella carne. Et la lanugine laquale da il suo fiore, quando cade nello orecchio fa uenir sordità, perciochè ui si inuischia, & non esce.

Faggio. Cap. XXXIX.

IL Faggio è arboro grande, che nasce nelle alpi, del qual si fanno ottime lancie, & asse di selle, & di libri, è anco utile ne gli edifici posto in luogo asciutto, ma nell'humido si corrompe. Isidoro dice che la gianda o uero il frutto del faggio è molto dolce & nutribile, & la sua midolla piace molto a i topi & ingrassa i giri, & è conueneuole a tordi & a colombi & gli nutrisce, & fa la lor carne tenera a cuocere. La sostantia

del suo legno è accetteuole in molti lauori, ma non dura molto, percioche uolentieri si rode da uermi. E molto necessaria all'arte del uetro, innanzi che sia mangiata da uermi, percioche della sua cenere si fa il uetro, con la giunta di certe altre cose per la uirtù del fuoco.

Frassino. Cap. XL.

IL Frassino è arbore assai grande, ilquale si diletta in boschi grassi & humidi. Et il suo legno assai è buono per fuoco, & ottimo per i cerchi delle botti, & detini, & per le ruote de carri. E' anco conueneuole negli edifici secco & non uerde, pure che non tocchi la terra, perche allora si corromperebbe per l'humido. La sua selua tagliata di terzo in terzo, o di quarto in quarto anno, produce ottime pertiche per le uigne. Et Plinio dice, che le foglie del frassino son utili cõtro il ueleno, percioche cauatone il sugo & dato a bere è sommo aiuto contro a i serpenti, & è tãta la uirtù sua contro a serpenti che non ardiscono appressarsi alla sua ombra della mattina o della sera, & se si ponessi tral fuoco & le foglie del frassino il serpente, si getterrebbe piu tosto nel fuoco che nelle foglie. La sua corteccia & le sue foglie costringono il uentre & il uomito fatto per difetto della uirtù contentiua se con acqua piouana, et aceto si cuocono, & si pongono sopra lo stomaco. Et è arbore caldo & secco nel secondo grado come dice Palladio.

Frassignuolo. Cap. XLI.

IL Frassignuolo è arbore simigliante al frassino nel legno,

legno, & nelle frondi, ilqual si diletta de luoghi domestichi, & cultiuati. Questo arboro produce un certo frutto ouero granella piccole, lequali son nere quando son mature, & molto dolci, ma non hanno quasi nulla di polpa sopra de loro noccioli seccati. Si possono conseruar molti mesi.

Fusano. Cap. XLII.

Il Fusano è picciolo arboro che nasce nell'alpe, del cui legno si fanno ottime fusa, & archetti da uiuole.

Ginestra. Cap. XLIII.

La Ginestra è un certo arbuscello cosi picciolo che s'auicina piu tosto alla natura delle herbe, & nasce ne monti, & ne luoghi magri, & marini. Fa i fiori molto belli, de quali le damigelle fanno ghirlande, & oue nõ fossero giunchi, lo huomo si puo seruir in quel cambio de suoi gambi per legar i tralci delle uiti. Si puo etiandio far stoppa che serue in luogo di canapa & di lino.

Iuo. Cap. XLIIII.

L'Ivo cioè il Tasso è arboro picciolo che si ritruoua nell'alpi & ne monti uicini all'alpi, & è buono per far le balestre & gli archi di legno.

Oppio. Cap. XLV.

L'oppio è arboro assai grande che ha il legno molto bianco & bello, quasi somigliante all'Acero, del qual si fanno buoni gioghi da buoi, & taglieri, & catini & tauole per far lauori dilicati.

Pioppio & Albaro. Cap. XLVI.

Il Pioppio & l'Albaro son quasi simiglianti in grandezza & in forma delle foglie, ma il pioppio cresce piu in alto, & il suo legno non si pulisce. Ma l'albaro si stende piu co suoi rami per i lati. Il suo legno è piu bianco & piu bello per far tauole. Sono aßai conueneuoli a gli edifici in luogo asciutto, auegna che non durino lungo tempo. Si dilettano de luoghi humidi & arenosi, & spetialmente il pioppio, & non possono durare ne luoghi montuosi, sassosi, & cretosi. Si piantano co rami d'uno anno o di due o di piu fitti in terra, & ageuolmente s'appigliano. Si ha parimente ritrouato che tagliandosi l'albaro, ouunque son saltati i pezzuoli, o le tagliature della rottura, ui è nato di quelli quasi una spessa selua. Puote etiandio questa cosa incontrar per pullulatione delle radici, lequali occupano intorno all'arboro tagliato quasi tutta la terra nella sua sommità. La onde si truoua ch'i predetti arbori fan danno alle uigne & a campi del grano. Il pioppio ha questa proprietà, che se si prenda nel tempo del caldo, si secca ageuolmente, & diuenta inferma & scabrosa. Si chiama pioppio o popolo, perciochè tagliata pullula come fa il popolo, come dice Isidoro.

Rosai. Cap. XLVII.

I Rosai son arbuscelli conosciuti, de quali alcuni son bianchi, alcuni rossi, & alcuni domestichi, & alcuni saluatichi. I rosai bianchi così domestichi come salua-

tici

tici fanno siepi forti, percioche hanno forti spine & molte, & tutte intanto ritorte che coloro che uogliono entrar per esse, son ritenuti da loro per forza. Ma i rosai rossi producono uerghe & spine deboli. Si piantano con piante & uirgulti diuisi in picciole particelle, & poste nel semenzaio o co semi. I suoi semi son quelli che son ricolti nelle boccie rosse. La cui maturità acconcia a piantare si conosce, quando hanno dopo la uendemmia color fosco, & che sono alquanto molli. Se ui fosse alcun rosaio uecchio, si caui la terra loro all'intorno, & si ricida tutto il secchume. Et quei che son rari, si posson riparare con la propagine delle uerghe. La rosa è fredda nel primo grado, secca nel secondo, & uerde & secca si confà ad uso di medicina. Si seccano alquanto al Sole, & si possono serbar per tre anni, & quando si truoua ricetta di tosse, si deono nelle medicine por secche, percioche si pestano piu ageuolmente. Delle uerdi si fa il mel rosato, il zucchero rosato. L'elettuario del sugo delle rose. Lo sciropo rosato, l'olio rosato, & l'acqua rosata. IL MEL ROSATO si fa a questo modo. Prima si debbe schiumar il mele, & poi ui si mettino le foglie delle rose, leuati uia i picciuoli, & certi bianchi che son dalla parte di sotto, et si ponghino tagliate minuta, & si faccia alquanto di decottione, & il segno della sua decottione è l'odore & il color rosso. In sette libre di mele si metta una libra di rose, & si puo serbar per cinque anni. Ha uirtù di cõfortare per l'aromaticità, & di mondificar per lo mele. Si dà conueneuolmente a flemmatici collerici, & a

malinconici nel uerno & nella state. A deboli si dà col mulso fatto d'acqua & di mel rosato. Alla mondification dello stomaco per humori freddi, si dà il mel rosato cō acqua di decottione di seme di finocchio, giunteui tre granella di sale. O secondo Nicolò si fa a questo modo. Pongasi in dieci libre di mel purissimo & biancho spumato, una libra di sugo di rose fresche, & poste nella caldaia al fuoco, quando comincia a bollire, ui si getti dentro quattro libre di rose uerdi tagliate con forbici o con coltello, & bolla fino a tanto che ritorni alla consumatione del sugo, & mentre che la caldaia bolle si mesti sempre, & riposto in uaso di terra cotta, quanto piu si terrà, tanto piu sarà migliore. Preso con l'acqua fredda conforta lo stomaco & lo costrigne, & con la calda lo mondifica. Si dia la mattina & la sera. IL MEL VIOLATO si fa nel modo medesimo, & uale a quegli che hanno la febre tepidamente dato con acqua calda. IL zucchero rosato si fa a questo modo. Prēdinsi le foglie delle rose uerdi peste col zucchero, & si pestino bene, & si riponghino in uasello di uetro per trenta dì al Sole, & si muouino ogni dì, acciochè si mescolino molto bene. & si mette in quattro libre di zucchero una di rose, & si puo serbar per tre anni. Ha uirtù di costrignere & di confortare, & ual contra la dissenteria, la lienteria, & la diarrea fatta per cagion di debilità della uirtù contentiua. Vale anco contra il uomito collerico, contra il tramortimento, & contra la cardiaca, & quando uien per riscaldamento de membri spirituali si
dia

dia con l'acqua rosata. L'ELLETVARIO di sugo di rose si fa così. Piglia zucchero, sugo di rose, ana libre quattro, sandali di tre generationi ana dramme sei spodio dramme tre, diagridi dramme dodici, canfora dramma una. Tempera a modo di elettuario con sciropo fatto di zucchero & di sugo di rose, & se ne dia con acqua calda quãto una buona castagna sul far del dì. Vale contra la gotta calda, & purga la collora rossa. Et purga ogni dì senza molestia, coloro che son guariti della terzana, & manda fuori le reliquie de mali humori che ui fossero restati. IL Sciropo rosato si fa in questa maniera. Alcuni cuocono le rose nell'acqua, & in cotale acqua rosata aggiungono zucchero, & fanno lo sciropo. Alcuni altri fanno por le rose in qualche uaso che habbia la bocca stretta, & di sopra ui mettono acqua bollente, & ue la lasciano stare fino a tanto che la acqua diuenta rossa, & poi fanno il Sciropo. Altri pestano le rose uerdi, & ne spiumono il sugo, & fanno lo sciropo in quel sugo, & questo è ottimo. Et nota che lo sciropo fatto di rose fresche nel cominciamento allarga alquanto, & poi costrigne, ma fatto delle secche, costrigne nel principio & nel fine. Si dia con l'acqua piouana o rosata, contra il flusso del uentre, & contra il uomito collerico, & si dia a bere cõ acqua fredda, a coloro che hanno la febbre, perch'ella sarà menomata, & somigliantemente contra il tramortimento. Si fa secondo Nicolò a questo modo. Piglia rose fresche, & mettile per se medesime in un uasello, et pon nella caldaia ac-

qua fin ch'ella bolla, & così bollente, gettala sopra le rose, & poi cuopri il uaso acciò ch'il fumo non esca, & quando l'acqua si sarà raffreddata, caua le rose, et mettẽdouene di nuouo dell'altra, rigetta di nuouo l'acqua medesima bollita sopra le rose, mettendo le rose, & farai questo tante uolte che quella acqua diuenti rossa. et piglia poi quattro libre di questa acqua, & mettila in quattro libre di zucchero, & quando harà cominciato a bollire, dibatti bene l'albume d'uno uouo con acqua fredda fin tanto che faccia la schiuma, & infondi quel la schiuma nel sciropo bollente, & quando la schiuma comminciarà a farsi nera, cauala leggiermente fuori con la cazza, & di nuouo infondato dell'altra, fin tanto ch'il sciropo sia chiaro, & quando il sciropo comincierà a far il filo toccandolo col dito, o a prender dalla cazza, sarà cotto & uale al caldo & alla secchezza delle febri, spegne la sete, conforta & ristrigne. Si fa anco lo sciropo uiolato nel modo medesimo, & lo sciropo nenufarino, i quali uagliono contra i grandissimi caldi nelle malattie acute. L'OLIO rosato si fa a questo modo. Alcuni cuocono le rose nell'olio comune & le colano. Altri pestano le rose fresche nell'olio, & le mettono al Sole in uaso di uetro per cinquanta giorni, & questo è buono. Secondo Nicolò si fa in questa maniera. Si ponga in due libre d'olio comune lauato, una libra di rose fresche alquanto schiacciate in una pentola piena posta al fuoco in una caldaia piena d'acqua, & bollino tanto che l'acqua si menomi la terza parte, et poi messe in un panno lino bianco, si sprema cõ lo strettoio.

Si fa

Si fa l'olio uiolato, il sabatino, & il mirtino, al medesimo modo. Et questi olij son buoni contra le febri acute, & acutissime, se se ne farà untione sopra il fegato, sopra i polsi, sopra le tempie, et sopra le piante delle mani & de piedi, percioche ammorzano il caldo & l'arsura. L'ACQVA rosata si fa in molti modi, percioche alcuni hanno la padella di piombo, laqual pongono sopra un certo testo rimboccato, dall'una parte del quale ui è uno Vsciolo onde si mette il fuoco, & tra il testo & la padella è la cenere di grossezza di due dita, accioche l'acqua non pigli il sapor del fumo, et intorno al testo è una picciola fornacella fatta di pietre & di loto. La padella poi s'empie di rose, & le si mette disopra il capello di piombo in modo che penda alquanto uerso la parte onde esce l'acqua rosata, & si fa continouamente fuoco sotto la padella & ui si lasciano star dentro le rose tanto che si consumi ogni humidità, & poi si cauano fuori, & ui se ne mettono dell'altre fresche in luogo di quelle, & l'acqua si riceue in qualche uaso di uetro posto sotto il becco del capello, & poi messa al Sole nelle guastade a cuocersi per qualche dì, si serba. Altri uolendo fuggir che ella non habbia odor ne sapor di fumo, mettono la predetta padella col capello in una caldaia piena d'acqua, ordinato nel fornello di maniera che da una parte ui si possa metter dell'acqua in luogo di quella che è cõsumata dal fuoco & questa è ottima. Altri sono che sospendono le rose con un filo, in un uasello di uetro, & così sospese per modo che non tocchino il uaso da nessuna delle parti, le

mettono al Sole, & le chiudono di sopra di modo che il uapor delle rose non possa uscir fuori, & questa è la miglior che si possa fare. Nondimeno se ne fa poca & cõ troppo gran fatica. Ha uirtù di confortare & di costrignere. Contra il flusso del ueutre & il uomito collerico, si dia l'acqua rosata semplice, o ueramente acqua di decottion di mastice, & di garofoli, & spetialmente contra il flusso per debolezza della uirtù contentiua, o per acuità di medicina, quando ella mena troppo colui che la prende. Si dia a bere, & si bagni la faccia a coloro che tramortiscono & che hanno mal di cuore. Si mette acconciamente ne collıri per gli occhi, & ne gli unguenti per la faccia, percioche rimuoue le panne & assottiglia la buccia. Le rose secche poste al naso confortano il ceruello, & riparano gli spiriti. Contra il flusso del uentre per collora si dia acqua piouana nella qual sien cotte rose. Vale al medesimo l'impiastro fatto di rose & d'albume d'uouo con aceto, poste sopra le reni, & sopra il pettignone. Contra il uomito, facciasi decottion in aceto, & intintaui dentro una spugna marina, si ponga su la bocca dello stomaco. Contra al tramortimento, si dia acqua della decottion delle rose, & si dia anco poluere in uno uouo fresco da bere. Inoltre contra la rossezza de gli occhi se si sente puntura, uagliono le rose cotte in acqua & impiastrate. Il fior della rosa che si truoua dentro si chiama Antea. Vale cõtra al flusso del uentre & al uomito. Et la sua poluere posta sopra l'uuola, consuma la sua humidità. Et nota che il sugo delle rose uerdi si puo serbar per uno anno in

un

un uaso di uetro. Dice Auicenna che la rosa rettifica il fetor del sudore, quando si mette nel bagno. Et l'impiastro fatto di rose cotte, & peste & non spremute, poste sopra le posteme calde le rompe.

Ramerino. Cap. XLVIII.

IL Ramerino è un picciolo arbuscello odorifero il quale ha sempre le foglie uerdi, & quasi somiglia il Ginepro & la scopa. Si diletta de luoghi marini & però si chiama Rosmarino. Si pianta con le pianticelle diuelte dalle radici della madre, Si pongono fitte in terra in quei mesi, ne quali si fanno l'altre piantagioni. È caldo & secco, ma il suo eccesso non si ditermina in grado. Le foglie & i fiori si confanno a uso di medicina, & il suo fiore si appella anchos. Onde se ne fa il lattuario che si chiama dianchos. Et l'arbuscello medesimo è detto lanotides ouero detrolibano. Onde quando si truoua ricetta di questi, si debbono por le foglie. I fiori seccati alquanto al Sole, si serbano parimēte per uno anno, & le foglie hanno uirtù di confortare per la loro aromaticità, & di dissoluere per la caldezza, di estergere, di mondificare, et di consumare per la secchezza, & diaforetica per la loro caldezza. Cōtra il tramortimento & la paßion di cuore si dia il dianto col uino. Inoltre si faccia decottion de i fiori nel uino, e cotal uino si dia all'ammalato. Contra la freddezza dello stomaco, & per confortar la digestione, si dia il dianto, o il uin della decottion de fiori col mastice. Cōtra il do-

lor de gli intestini, & dello stomaco per la uentosità, si dia il uino della sua decottione, & del comino. Et contra la freddezza del ceruello si faccia la sua decottione in uino & il patiente riceua il fumo col capo coperto. Contra la humidità della uuola, si gargarizzi con uino o cō aceto della sua decottione. Contra alla stranguria & dissuria si faccia impiastro di fiori o almeno delle foglie cotte in uino. A mondificar la matrice, et per aiutar la concettione si dee fomentar la natura della femina con acqua della sua decottione, & le donne ui si mettono anco sopra, i fiori cotti nell'olio.

Rouo. Cap. XLIX.

IL Rouo è conosciuto, & si confa molto alle siepi, percioche egli le fa spesse, forti, & pungenti; ma per se solo non è molto utile, se nō ui si mescolano altre piante d'arbori, o altri spini per iquali egli si sostenga lequali sien si forti che non si pieghino, & non riceuino offesa dal Rouo. Si pianta cō le sue pianticelle, lequali ageuolmente si trouano doue i capi del rouo toccan la terra, percioche mettono quiui incontanēte le sue radici. Si pianta anco co suoi semi colti maturi & secchi, & serbati fino al principio della primauera & allora seminali. I suoi frutti sono le more, lequali i fanciulli & le donne sogliono mangiare, ma per i porci son perfette. Il rouo è caldo & secco, come dicono alcuni: nondimeno Costantino dice, che le sue cime son stitice, & che uagliono contra alle cotture & contra le posteme calde, onde pare ch'egli sia freddo & secco. Contra il

rossor

rossor de gli occhi si pestino le sue corteccie con tuorlo d'uouo, et aggiunto un poco di zafferano, si ponga sù gli occhi. Cõtra a ciascuna cottura, si prenda cera nuoua & monda, & si strugga, & ui si aggiunga olio rosato, & poi sugo de suoi turioni in maggior quantità. Contra le posteme calde, ui si ponghino sù foglie delle sue cime peste con acqua rosata. Contra la dissenteria si faccia cristero del sugo de suoi turioni, con acqua d'orzo, si faccia impiastro, ouero di turioni cõ albume d'uouo & con aceto, & si ponga sopra il pettignone & sopra le reni, et se il male procedesse dalle parti di sopra, si dian da mangiar al patiente le lenticchie alquanto abbruciate.

Salcio. Cap. L.

IL Salcio è arboro conosciuto, e si chiama cosi, per cioche piantato sale ageuolmente in alto. Questo arboro si diletta de luoghi humidi, & arenosi, o ueramente soluti, & non ficca le sue radici molto profondamente. Si pianta ottimamente, se forata prima la terra con palo, o col Foraterra, si calchi fortemente nel pertugio la pianta di due anni fatta aguzza nella parte di sotto, & s'empia poi il suo pertugio quasi fino al pari della terra, di sabbione o terra trita; ma se la terra oue egli si pianta fosse cretosa, ui si ponga disopra la terra. Ma se la terra nella qual si piãta è soluta, basta se s'empie il pertugio di quella medesima terra, alla qual farà molto prò, se ui si porrà dattorno altra terra. Si piãta il salcio del mese di Ottobre, di Nouembre, o di Fe-

braio, e meglio del mese di Marzo allora che essẽdo le piãte sopra i salci s'infonde in loro il sugo uerde, & poi che sarãno piãtati, se ne dee leuar del mese d'Aprile et di Maggio ciò che nasce nel pedale fuor che la parte di sopra, e nel terzo o quarto anno si taglino tutti egual mẽte sei piedi sopra terra. Ma se si formerà il suo pedal sopra terra solamẽte due piedi, produrebbe le sue perti che piu robuste, e durerebbe piu lũgo tẽpo, pcioche que sto arboro è tãto piu abondeuol ne rami, quãto è piu ui cino alla terra et piu accõcio a tagliare. Ma s'egli fusse posto in luogo esposto a gli animali, teme la lor morditura, e dourãno star lontani l'un dall'altro otto piedi o dieci, acciochè se fossero troppo spessi, nõ occidino per la troppa ombra loro, quelle cose che si seminano ne cãpi. Le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno, cioè le sottili presso al salcio, & le piu grosse tre dita o quattro discosto. Si taglino ritonde, o non molto torte, & si taglia uia ciò che è di secco o ueramẽte di morto nel salcio, ne se gli lieuino i scauezzoni, ma si tagli tutto ugua le per ogni uerso, perciochè a questo modo, le pertiche saranno piu robuste & meno ramose, & dureranno piu lungo tempo. Et nota che se in quell'anno che non si tagliono i salci, si leueranno uia i uimini piccioli & inutili, quegli che rimangono cresceranno piu. Del legno duro del salcio da far pertiche, non tagliato, si fanno trauamenta per case assai buone: & de grossi si fanno catini, scodelle, taglieri, & molti uasi da uino, & de salci uoti si fanno secchie, casselle, & misure da grano. Delle pertiche si fanno le uigne, & de uimini,

& de

& de salci si fanno le siepi, & le chiusure delle corti, et de portici, & molte altre utili cose. Questo arboro si consa a uso di medicina, secondo la corteccia, secondo le foglie, & secondo i fiori, percioche ha uirtù di costrignere & di saldare. Contra la dissenteria uale dato a bere il sugo spremuto dalle foglie. Contra l'ulcere delle budella fatte per dissenteria, si dia a ber in qualche cosa la poluere della sua corteccia abbruciata. La medesima poluere salda l'ulcere delle parti di fuori. La medesima poluere, come dice Dioscoride, beuuta con aceto, & impiastrata con aceto, cura i nerui, le uerruche, & i pori. Et le foglie de salci ben bagnate con acqua, son buone da porre intorno a colui che ha la febre. Dice Isac che la uirtù del fiore o del seme è questa, che se la donna berà dell'uno o dell'altro, nõ genera figliuoli, ma diuenta sterile.

Sauina. Cap. LI.

LA Sauina è arboro assai picciolo, ilquale ha sempre le foglie uerdi, et ha le foglie quasi somigliãti al cipresso. Questo arboro uiue assai accõciamẽte in ogni luogo, & uolentieri è piantato ne giardini, & ne chiostri de religiosi, pcioche postele intorno pertiche et cerchi, sparge i suoi rami per ogni lato. Si pianta co rami fitti in terra, si come io dissi del bosso. Questo arboro è caldo e secco ĩ terzo grado, le cui foglie si cõfanno a uso di medicina, e si posson serbar per due anni. Il uino della sua decottione ual'al dolor dello stomaco & delle budella. Similmẽte cotta in uino ual cõtra la strãguria et la dissuria. L'impiastro ual contra il dolor del fianco, per-

cioche è diaforetica & diuretica. La fomentation dell'acqua della sua decottione in uino, ual contra le predette cose, & prouoca etiandio i mestrui, et manda fuori la creatura morta. Cotta con olio, & posta di sotto fa quel medesimo & meglio. Val contra il tenasmone per causa fredda, se se ne fa dicottione in aceto & in uino, & l'infermo ne riceua il fumo.

Sambuco. Cap. LII.

Il Sambuco è arboro conosciuto & nasce nelle siepi, & piantato co rami fitti in terra ageuolmēte s'appiglia, del cui legno grosso o mezano si fanno gli archi, & del grosso nō nodoso si fanno le buone saette. Si fanno etiandio del suo legno cannelle da tinnacci et da botti. La sua uirtù è calda & secca nel secondo grado. La sua corteccia principalmente si confa a uso di medicina, & secondariamente le foglie & i fiori hanno uirtù diuretica, attrattiua, e purgatiua. Contra la quotidiana, fatta però primamente la purgatione, si dia innanzi che ella uēga, la corteccia di mezo del sambuco, cotta nel uino. Et il sugo del sambuco dato per se medesimo o cō mele ammazza i lombrici. A prouocar i mestrui, il sugo delle sue corteccie o le foglie s'impiastrino. Il fomento fatto della decottion delle sue corteccie in acqua salsa, dissolue l'enfiagion de piedi, & il dolore delle parti di fuori.

Sicomoro. Cap. LIII.

Il Sicomoro è un certo arbuscello picciolo, & s'assomiglia

s'assomiglia nella forma del legno al sanguigno: ilquale produce bellissime uerge, & la sua corteccia è bellissima, & è cosi appiccata al legno, che se ne fanno assai uaghi & bei manichi di coltelli, & nasce ne boschi presso all'alpi.

Sanguigno. Cap. LIIII.

IL Sanguigno è parimente arboro picciolo, il qual pulula molto nelle siepi, & le fa molto spesse, ma non ha pruni, produce sode & belle uerghe, delle quali si fanno breuicelli da pigliar gli uccelli con la Ciuetta di notte, & i suoi uimini sono perfetti per tesser le tele.

Spinalba. Cap. LV.

La Spina alba è arboro assai picciolo, il quale è buono per le siepi, percioche ha gli spini molto acuti, & non pulula nelle radici per i campi, & riceue in se l'inestamento. Il nespolo, il pero, & il melo ageuolmente s'appigliano in questa; ma non possono uenire al suo debito crescimento, per la disaguaglianza della loro grandezza. Ha il legno bianco & sodo, & però è buono da far bossoli & cucchiai. Si pianta con le pianticelle che si truouano ne pedali delle madri nate poco sotterra, le quali produssero sotto la superficie della terra, alcune picciole radicette. O uero di quelle pianticelle, le quali si truouano in gran quantità nate nell'arene, ne luoghi delle ualli, alle quali i torrenti de fiumi menarono i semi. Tu puoi anco de semi colti

dopo la uendemmia far semenzaio ne luoghi arenosi & soluti, & quindi dopo due anni trasporli acconciamente al luogo delle siepi. Questo arboro è freddo & secco nel primo grado, & la sua decottione è utile alle giunture & alla podagra, & è utile a mollificar lo stomaco.

Spina Giudaica. Cap. LVI.

La Spina Giudaica è miglior di tutte l'altre per le siepi, percioche ella ha in ciascuna foglia due spine, cioè una diritta, grande, & acutissima, & l'altra picciola, ritorta & spessa. La onde con la sua pululatione fa la siepe assai forte.

Spina Ceruina. Cap. LVII.

La Spina Ceruina non si confà molto alle siepi, percioche ella non è bene spinosa, ma d'essa si fanno ottimi pali per le uigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

Scopa. Cap. LVIII.

La Scopa è arbuscello molto picciolo quasi simigliante al ginepro. la cui radice è ritonda & sì dura, che di quella si fanno ottimi nappi quando si truoua ben soda.

Tamarisco. Cap. LIX.

Il Tamarisco è un arboro secco, & caldo nel

secondo grado. Il uino della sua decottione uale alla oppilatione della milza, & del fegato. Dissolue la stranguria, & piu cotto nel cibo. A quel medesimo uale a bere spesso con uasello fatto del suo legno, & le sue corteccie sono di maggiore efficacia che le foglie.

Olmo. Cap. LX.

L'OLMO è arboro noto, il qual puo sostenere ogni aere, & acciocbe s'appigli & cresca ottimamente, desidera terra grassa, & non schifa terra cretosa ne soluta. Piantasi con picciole piante, le quali si trouano con molte radici, & ageuolmente s'apprende. Questo arboro è ottimo per le uiti che s'ordinano ad arbusco, accioche salghino sopr'esse. Del suo legno si fanno le traui, & altro legname per le case, auegna che non durino lungamente. Se ne fanno anco cerchi da ruote, & fusuoli da molino, & scale per le torri, & è buono per questo. Inoltre se ne fanno mazzi da fender le legne & da batter le botti, percioche è tenace, & il suo legno non si fende ageuolmente. Se ne fanno forche, & forconi, & assai conueneuolmente tutte le cose che richieggono tenacità, & fermezza, & che piu tosto si pieghino che si spezzino o si fendino, & le sue foglie sono ottime per i buoi.

Vinco. Cap. LXI.

Il uinco è arboro noto, il qual si piãta come il salcio,

perche si giudica d'una natura; & però conuenientemente s'innesta in esso, & di questi alcuno produce uerghe nere, & alcuno gialle, & alcuno rosse. Quello che nasce in luogo caldo, & magro, & secco, produce piu forte uerghe, & quello che nasce nell'ombre, & in luoghi acquidosi, o molto grassi le fa meno forti. Inoltre è un'altra spetie di giunchi i quali sono ottimi per le tine, & per le botti, percioche produce le sue uerghe lunghe & senza rami, & grosse nella sommità, & molto tenaci, & questo ageuolmente mette le radici, & s'apprende, se delle sue uerghe si fanno pezzi lunghi due sommessi, & si ficchino in terra, lasciatone sopra terra solamente due dita, i quali di niun tempo debbono piu alto salire in pedale. Et di questi anco si fa ottimo uin goretto, se in luogo soluto si piantano partito l'un dall'altro per spatio d'un piede, il quale si dee ogni anno tagliare.

Vindetto. Cap. LXII.

IL Vindetto è arboro noto, il qual non diuenta grande, & si diletta di luogo paludoso, & acquoso, del quale si fanno per le uigne conueneuoli pali, che durano piu sopra terra, che i pali del frassino, & del salcio, & dell'olmo.

Souero. Cap. LXIII.

IL Souero è uno arboro, la cui corteccia è grossa, leggieri, & ottima per pianella, la quale ogni

terzo o quarto anno ſi lieua dal ſuo arboro, & ſi dice che rinaſce, la qual coſa è contra la natura della corteccia de gli altri arbori i quali dibucciati ſi ſeccano, percioche la corteccia è ne gli arbori, come il cuoio ne gli animali, del quale ſe alcuna parte ſe ne taglia, & rimoua, non ritorna nel ſuo ſtato medeſimo, ma ui rimane margine grande & ſozza.

IL FINE DEL QVINTO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SESTO.

OVENDO TRATTAR de gli Horti, & dell'industria & cultiuation loro, & di tutte le herbe che per alimento del l'humano corpo si seminano, dirò in quelle cosi mescolatamente secondo l'ordine dell'alfabeto, di quelle che senza magistero dell'huomo, nascono per la commistion de gli Elementi in altri luoghi, le quali noi spesse uolte usiamo, acciochè per la lor uirtù i corpi caduti in qualche infermità, si riduchino a sanità, o che innanzi alla caduta si conseruino sani.

sani. Il conoſcimento di queſto ſarà molto utile a tutti, & maſſimamente a gli habitanti nelle uille, doue non ſi ha copia delle medicine compoſte.

Delle uirtù delle herbe in comune. Cap. I.

NOI *Diciamo, che l'arboro ſolo ha natura perfetta di pianta, & che nell'arboro le qualità elementali ſi partono piu dall'eccellenza che eſſe hanno ne gli elementi ſemplici. Ma le herbe groſſe & le minute per una certa aſſai minor ragione, riceuono anco nome di piante, & le qualità elementali nelle herbe ſono alquanto piu acute, & ſi partono meno dall'eccellenza de ſemplici elementi, ne ſi leuano in alto, per la debolezza della uirtù dell'anima loro uegetabile, percioche quanto ſon piu uicine a gli elementi, tanto ſon piu uicine alla materia, & la forma, ch'è l'anima uegetabile uince troppo in eſſe, & però ſon piu efficaci corpi a traſmutarſi, & però ſon piu adoperate nella medicina, ch'in qualunque altra coſa. Dico adunque (ſi come dice Frate Alberto Todeſco Filoſofo nobile) che le herbe hanno alcune qualità da chi le compone alcune dalla compoſitione, & alcune altre dalla ſpecie ſecondo ſe. Da chi le compone, hanno l'aſfreddare, lo ſcaldare, l'ammollire, & il ſeccare Dalla compoſitione hanno le predette qualità rotte, & qualche uolta accoſtanti, & qualche uolta ſottili & penetranti, percioche ſe molte d'eſſe non haueſſero il calor rotto nello humido ſpetialmente, & nel freddo, ſenz'alcun dubbio abbrucerebbono & riarderebbono*

quelle cose alle quali esse si accostassero. Il medesimo diciamo della freddezza, che se non fosse rotta, mortificherebbe. Il somigliante è dello humido & del secco, percioche il calor non sarebbe adherente a fiori, se non fosse ritenuto dallo humido & dal secco alquanto appassito, ne il secco penetrerebbe, se non riceuesse la sottigliezza dallo humido, & l'acutezza dal caldo, & il ritenimento dal freddo. Ma dalla spetie hanno le qualità & l'operationi molto marauigliose, cioè ch'alcuna con la sua uirtù purga la collora, come la scamonea, & alcuna altra purga con la sua uirtù la flemma come l'Ebolo, & alcuna la malinconia come la sena, & cosi dell'altre, percioche elle non hanno le predette uirtù da gli elementi che le compongono ne da essa compositione, percioche la compositione non dà la uirtù, ma essa dà il modo alla uirtù del componente di fare & di patire, ma queste sono operationi & qualità causate da tutte le spetie dalle uirtù celestiali, & dalla uirtù dell'anima, percioche il caldo non purgherebbe mai, anzi piu tosto consumerebbe, se questa operatione non fosse causata dalla uirtù celestiale. Percioche si come nell'intelletto pratico, sono forme che per se muouono il suo corpo nel quale elle sono con l'intelletto, & nell'estimation de gli animali son forme che muouono gli animali, cosi sono forme infuse da motori de Cieli per figure delle stelle, nelle cose generatiue, le quali sono forme che etiandio si muouono per se medesime a certe cose, alle quali le qualità elementali non le muouono in quella maniera

per

per modo alcuno. Noi sappiamo per esperienza, che la forma della femina esistente nell'intelletto, si muoue per se medesima alle cose Veneree, & essa muoue nel corpo per se medesima gli instromenti & le membra per le qual s'essercita il coito. Et simigliantemente la forma dell'arte muoue per se medesima & cerca gli istromenti conueneuoli al suo fine. Et secondo questo modo, son piu efficaci i motori de cerchi celesti mouenti le forme, d'infonder le sue materie, le quali essi muouono col moto delle stelle & del cielo, di quel che si sia l'anima d'infonder forme cotali al corpo col quale ella è congiunta. Ma queste forme che hanno materie delle cose generatiue & corruttibili, si pruouano per molti effetti nelle pietre, & nelle piante. Percioche son molti effetti delle pietre & delle piante i quali per esperienza si comprendono in quelle cose, nelle quali i magici studiano operando poi con loro, marauiglie grandi. Et queste operationi non sono, ne de gli elementi compositori, ne d'essa compositione secondo se, ma son delle forme, secondo che sono infuse dalle sostanze intellettuali & separate. Oltre a ciò si dee anco sapere, che la materia non opera nulla per se medesima, ma sostiene & patisce ogni cosa, & nelle piante non sono se non tre formalmente, percioche le forme che sono in esse, o che son complessionali, o che son celestiali, o che son animali per l'anima uegetabile ch'è in loro. La forma complessionale è in loro assoluta & separata & l'assoluta è il caldo, il freddo, lo humido, & il secco, & queste forme assolute si ua-

riano, & massimamente secondo due cose che son nelle piante. Delle quali una è, la quantità dell'elemento componente, secondo la uirtù, percioche in una è piu caldo, nell'altra è piu freddo. L'altra per la qual questa forma si uaria nell'operare, è la natura del luogo nel quale ella cresce. Percioche le piante hanno le qualità de luoghi nelle quali elle crescono, & secondo le diuersità de i Clima, si uaria l'operation delle qualità & delle piante. Le piante s'accostano con le radici alla terra, & hanno piu della qualità del luogo, che non hanno tutte l'altre cose che si muouono da luogo a luogo. Et auegna che molte cose innumerabili secondo il luogo sieno immobili, nondimeno son dure, & non sugano la proprietà de luoghi, & però non acquistano le proprietà de luoghi tante cose, quante sono le piante. Le quali sono primamente molli, & massime le herbe, & sugano il nutrimento suo da luoghi quasi come da un uentre, & in comparatione queste s'acuiscono & si rompono con le medesime qualità, percioche il caldo s'acuisce per lo dominio del secco. Percioche si rompe & si rintuzza per la acquosa humidità, & di qui è, che qualche uolta due piante hanno due caldezze uguali secondo l'essentia, & nondimeno operano con disaguaglianza secondo loro, percioche la caldezza dell'una è acuta, & dell'altra è rotta, & da questo anco auiene, che l'una opera piu profondamente, & l'altra fa meglio nella superficie, percioche quella che è nel suttile humido, penetra piu forte in profondo, & gli si accosta, & quiui si aduna la sua uirtù. Et quella che

la che s'accosta al grosso secco è maggiore, & nondimeno non aggiunge se non alla superficie, perciochè la sua grossa secchezza, non puo penetrare. Il freddo parimente s'agguaglia in questo modo al secco & allo humido, perche quantunque ogni qualità operatiua si fortifichi in grossa sostanza poi che la harà riceuuta, nondimeno quella sua cotal grossezza impedisce ch'ella non puo penetrare, & però meno opera in altra qualche uolta, che non fa la minore o l'uguale, ch'è sottile in sostanza. Oltre a ciò quella qualità operatiua che è nella sostanza sottile, auegna che ella sia piu forte che l'altra ch'è in sostanza grossa, nondimeno non compirà l'operation sua perfettamente, perciochè euaporerà col sottil humido nel quale ella è, innanzi ch'ella finisca l'operation sua. Ma la secca opera piu lungamente, perciochè la qualità operatiua dura piu nella sostanza grossa.

De gli horti, & della lor cultiuatione in comune. Cap. II.

FAVELLANDO *Cosi generalmente de gli horti, dirò prima ch'egli desidera l'aere libero & temperato o uicino al temperato. La qual cosa apparisce per questo, perch'essi temono i tempi & i luoghi troppo caldi & troppo freddi, & le herbe loro uengono quasi all'ultima secchezza, se non s'aiutano con molte pioggie, o con adacquarle. Et parimente ueggiamo che non possono sostenere i luoghi & i tempi del*

freddo mortificante. Et ueggiamo anco che ne luoghi ombrosi non ci arrecano punto d'utile o poco. Desiderano la terra mezanamente soluta, & humida piu tosto che secca. La creta & l'argilla son molto inimiche a gli horti & a lor cultiuatori. Et le herbe poste in terra troppo soluta, nel principio della Primauera fanno bene, ma nella State si seccano. Desidera parimente d'esser adacquato, & di hauer di sopra un rio, per lo quale si possa per acconci solchi, quando fia bisogno, innaffiare, & se non potesse hauere rio; habbia in se o piscina, o fonte, o pozzo in luogo di rio, & se non potrà hauer nulla delle predette cose, si faccino delle fosse per lo horto, & molto picciole, nelle quali si ritenga per qualche tempo l'acqua piouana. La onde Palladio nobilmente disse, che lo horto ch'è posto sotto benigno Cielo, & per lo qual corra acqua di fonte, è uicino ad esser libero da ogni cultiuatione humana. Inoltre, lo horto ricerca terra grassissima, & però habbia sempre nella sua piu alta parte, letame il cui sugo per se medesimo lo ingrassi, & di quel medesimo una uolta l'anno, se però ue ne fosse in abondanza, s'ingrassino gli spatij dello horto, nel tempo ch'egli si dee seminare o piantare. Sia lo horto uicino alla casa, ma lontano dall'Aia. Perciochè la poluere delle paglie che fora & secca le foglie delle herbe, è sua capital inimica. Felice giacitura di horto è quella, per la qual, pendendo ella dolcemente alquanto alla china, l'acqua scorre per gli spatij compartiti per lo horto. Se la terra oue è lo horto è tanta che basti, le sue parti

si deb-

si debbono diuidere a questo modo, che quelle nelle quali si seminerà nell'Autunno, nel tempo del Verno si pastinino, & che quelle che noi semineremo nella Primauera si cauino nel tempo dell'Autunno di maniera che amendue le pastinationi si cuocino per beneficio del freddo & del Sole. Ma ne luoghi humidi oue si dee seminar nella Primauera, sarà utile s'appresso il fin di Nouembre, si faran molti solchi cauati, a quali scoli il superfluo humor dell'aie nel tempo della seminatione, accioche cotal luogo più naturalmente, s'empia, essendo i solchi ripieni di semi. Ma se si hauesse carestia di terreno, & ch'in qualunque tempo dell'anno la terra sia uguale tra la humidità & la secchezza, si puo pastinare, & seminare incontanente, ma se il luogo sarà ottimamente ingrassato, quelle cose che ui saranno seminate, riceueranno maggior crescimento. La pastination si dee far profonda, & la prima uolta grossa con la uanga, & si spurga il letame sopra la terra, & poi si pastini un'altra uolta piu minuto con le Marre, & si mescolino la terra & il letame quanto piu si può insieme, & se ne faccia poluere. Ma quando bisognerà seminare, si faccino l'aie col fango, larghe intorno a due piedi, & lunghe quanto tu uuoi, sopra le quali si getterà il seme, & si coprirà col Rastello, & di nuouo si cuoprino l'aie col letame, et massimamente quando si semina di Verno, perciochè ingrassa la terra, & difende il seme dal freddo. Ma le herbe cioè la lattuga la bietola, la borrana, i cauoli & l'altre che in quel luogo furono prima diuelte, si piantano,

quando si fa il pastino, acconciamente intorno a solchi dell'aie, accioche si possino hauer nella seguente quaresima, & acciohe non si offendino il semenzaio, delle quali tu potrai serbar quelle che tu uorrai per semenza. Si puo ne gli horti seminar molte herbe in tutto il tempo dell'anno, nel qual l'aere & la terra naturalmente o per industria dello huomo, si truoua esser uguali tra lo humido & il secco, o non molto discordante dall'agguaglianza. Ma la semination principal & spetiale è di due fatte una di Primauera, che si fa del mese di Febraio o di Marzo, l'altra d'Autunno che si fa del mese di Settembre o di Ottobre, ma però che ne luoghi freddi si semini nell'Autunno piu presto, & nel Verno piu tardi, ma ne paesi caldi la semination dell'Autunno si puo far piu tardi & quella del Verno piu presto. Nondimeno tu hai da sapere che ne luoghi temperati & ne caldi, la predetta semination uernale è miglior s'ella si fa nel fin di Nouembre o nel principio di Dicembre che di Febraio o di Marzo, ancora ch'i semi non naschino innanzi l'auenimento di Febraio, perciocbe si haranno le herbe molto mature per la quaresima, & i porri & le cipolle si potranno traspiantar piu tosto. Si possono anco seminar le herbe agiatamente partite, & mescolate insieme, perciochese si seminano mescolatamente, quando saranno nate, si diuelleranno quelle che sono da trasporre come i porri, le cipolle, i cauoli, & di quelle che non si deono trapiantar, sono prima da diueller l'atriplice, & gli spinaci che non durano ne gli horti, & rimarranno,

le bietole,

le Bietole, il petrosemolo, la santoreggia, & certi cauoli, & alcuni altri delle lattughe et del finocchio, le quale herbe ridotte a conueneuol rarità, si sarchieranno, acciochè possino uenire al lor debito crescimento, & quelle herbe che non si debbono trasporre, si hanno a seminar rade, ma quelle che si hanno a trapiantare si debbono seminare spesse. Et è da notare che colà doue si debbono piantar i porri, le cipolle, i cauoli, i fagiuoli, il miglio, il panico, i cocomeri, i melloni, è i citriuoli, si possono piantar del mese di Dicembre, di Gennaio & di Febraio, tutte le herbe che si consumano innanzi il tempo delle predette piantagioni, come sono gli spinaci gli atriplici, le lattughe, i cauoli, i porri, le cipolle & somiglianti. Ma si dee auertire che i semi non sieno corrotti, & però son da elegger quegli che hanno di dentro la farina bianca, & che son di piu peso, & piu grassi o grossi, e per lo piu sien tali che non passino l'età d'uno anno. Nondimeno suol spesso auenire, ch'i semi quantunque buoni, poi che son buttati non nascono, impediti per qualche difetto de corpi celesti, & però si truoua che per lo piu è utile il seminar insieme diuersi semi, acciochè il tempo contrario a qualche un de semi, non lasci in tutto la terra ignuda; & auegna che qualche uolta le piante si impedischino tra loro medesime, come si è prouato nel quarto libro, nondimeno noi ueggiamo che le herbe per lo piu conueneuolmente si truouano & nascono insieme come apertamēte si uede ne prati, & in tutti gli altri luoghi, ne quali la natura col suo natural modo produce diuerse insieme & rare uolte

d'una sola generatione, laqual natura noi dobbiamo come nostra guida seguire. Et dei anco sapere, che l'ottima semination di tutte le herbe si dee fare quando la Luna è in crescimento, per la ragion che noi dicemmo di sopra nel secondo libro, & spesse uolte auiene che la seminatione non è buona quando la Luna manca. Le herbe si traspiantano in terra ben pastinata, fatto il foro col palo, o per se medesime nell'aie, o molte d'esse insieme intorno all'aie delle herbe, le quali furono gia seminate. Si traspiantano quasi tutte le herbe, fuor che gli spinaci, l'atriplice, & l'aneto, in ogni tempo che le pianticelle saranno alquanto cresciute, & che la terra non sarà troppo secca, auegna che ella non sia molle come molti ricercano. Si traspiantano, acciochè il sapor delle herbe diuenga migliore & si faccia piu domestico, & quelle che saranno nate spesse si diradino per si fatto modo che si possino sarchiare, acciochè elle uenghino al suo debito crescimento. Ne bisogna nel trapiantarle fermar le radici, ma è ben utile in alcune tagliar uia la sommità delle radici, si come apertamente si uedrà nel trattato delle herbe. Si sarchiano etiandio quando tra loro nascono herbe nociue, le quali si lieuino benissimo così col sarchiello come con le mani, acciochè elle non lieuino il nutrimento alle herbe migliori. Si sarchia anco quando per lo peso della terra, & per le percosse della pioggia, & per lo caminar delle persone, la terra s'assoda troppo, pur che tu sappia che quando la terra è molle non si debbe toccare, ma s'ella fosse troppo secca, auegna ch'ella non

si possa

si possa muouere, tuttauia si debbono tagliar le herbe, laqual cosa fa molto prò a gli horti. Auengono a gli horti molti nocimenti, percioche qualche uolta la necessità ne costrigne a far lo horto in terra troppo soda & cretosa, alla qual farà prò, se si mischierà sabbione, o moltitudine di letame, e se si mouerà spesso la terra. Et la terra è qualche uolta tanto soluta, che lo humor ch'ella riceue si risolue ageuolmente, & lo horto nel tempo della state si secca troppo. Al qual farà prò se ui si mischierà letame & creta quando non si puo ageuolmente adacquare, o che stesse molto tempo senza piouere. Ma se lo horto fosse troppo acquoso, si cinga intorno per tutto di fossati grandi, & si faccino parimente per gli horti cotali fossati, si che lo humor dell'acqua souerchio scorra alle ultime parti dello horto. Ma se lo horto fosse troppo secco & arido, non si cinga di fosse, percioche elle togliono lo humor allo horto. Et si faccino alte due piedi, percioche lo horto cultiuato a questo modo non teme la secchezza, & nel tempo del gran caldo s'adacqui, & le piante picciole si cuoprino con qualche cosa, ma nel uerno piu freddo si cuoprino le nuoue seminationi, acciochе quei semi che son seminati non si corrompino per lo souerchio freddo. Contra le nebbie, messa in piu luoghi dello horto paglia, & altre immonditie, come dice Palladio, quando tu uedrai che la nebbia apparisce, abbruciala. Et se le lumache faranno danno, bisogna leuarle con le mani. Et se le formiche haranno la tana loro nello horto, mettiamo al buco della tana un cuor di Ciuetta, come dice Palladio.

O ueramente gettianui dentro dell'Origano & del solfo pesti insieme. Ma s'elle uerrano di fuori, imbratteremo tutti i uiottoli dello horto, o con cenere, o cõ terra bianca. Et se tu ui tirerai una linea con olio, non haranno ardimento d'entrarui fin ch'egli non sarà secco, ma questa è cosa malageuole a fare, sarà bene utile a farla intorno a gli arbori che patiscono per le formiche. Contra le rugiole, si bagnino i semi che si hanno da seminare nel sugo del sempreuiuo, o nel sangue proprio delle rugiole, o ueramente si lieuino da fanciulli con le mani & s'ammazzino quando son moleste a gli horti. Si dee seminar il cece tra le herbe per molte marauiglie, perciochè le herbe allora non generano animali fastidiosi. Secca tutti i semi che tu uuoi seminare, nel cuoio della testuggine, o ueramente semina la menta in piu luoghi dello horto & massimamente tra cauoli. Contra i topi & le talpe, fa prò ne gli horti hauer gatte, & donnole domestiche & mansuete. Alcuni empiono i buchi loro di creta, & di sugo d'agresto saluatico. Et alcuni altri togliono il buco fin su la terra soda col pastino, & poi mettono nel foro ch'è nella terra soda acqua, onde uscendone l'animale l'ammazzano. Oltre a ciò si dice che tutti i semi dello horto & de campi si conseruano in tutto da tutti i mali & da tutti i nocimenti de gli animali, se per innanzi si maceranno nelle radici trite dell'agresto saluatico. Le herbe si ricogliono per mangiarle, tagliandole col coltello poco sopra terra, & di molte se ne ricogliono solamente le foglie che quasi uennero al suo debito crescimento, si co-

me

ne s'osserua nella bietola, nella schiarea, nella borra-
ia, nel pretosemolo & nel cauolo. Ma nel tempo del
uerno il cauolo si taglia tutto. Inoltre, se in tutte que-
ste herbe, fuor ch'il pretosemolo, il finocchio, & la sal-
uia, & alcune altre, si cauerà speßo il pedale quando
sarà nato o cresciuto, si hauranno uerdi per lungo tem
po senza altri semi. Ma per conto della medicina biso-
gna coglier le herbe, quand'elle cominciano hauer in-
tera la quantità ch'esse debbono hauere, innanzi ch'il
color de fiori si muti, & ch'essi caggino. Ma i semi si
ricogliono, poi ch'il termine loro è finito, & che si sec
ca in loro la crudezza et l'acquosità. Et le radici si deb
bono ricorre, quando le foglie son cadute. Ma i fiori
si ricogliono quando son bene aperti, & innãzi ch'essi
muoiono & caggino. Ma tutta la herba si raccoglia,
quando è uenuta alla sua perfettione. Et i frutti pa-
rimente si corranno poi che sarà finito il compimento
loro, & innanzi che s'apparecchino a cadere. Et tutte
le predette cose si ricogliono a Luna scema, percioche
son migliori, & si possono serbare piu di quelle che si
ricogliono a Luna crescente. Et somigliantemente
tutte quelle che si ricogliono quando l'aere è chiaro et
sereno, son migliori di quelle che si colgono in disposi-
tion humida d'aria, & che sia quasi per piouere.
Et le saluatiche son piu robuste & piu forti delle
domestiche, & in minor quantità secondo Plinio. Et
delle saluatiche, quelle de monti son piu forti. Et quel-
le che ne monti son piu alte & esposte piu a uenti,
son piu forti. Et quelle che haranno il color piu tin-

to, & il ſapor piu apparente, & l'odor piu acuto, ſaranno piu potenti & piu ualoroſe nell'eſſer loro. Tu dei oltra a ciò ſapere, che la uirtù delle herbe s'indeboliſce in due o in tre anni al piu. Le herbe, i fiori, et i ſemi ſi debbono ſerbare ne luoghi ſecchi & oſcuri, & ſi conſeruano meglio ne ſacchetti, o ne uaſi chiuſi, acciochè l'odore et la uirtù non eſali, & maſſimamente de fiori. Ma le radici ſi conſeruano meglio nella arena ſottile, ſe non foſſero perauentura radici ſecche, lequali parimente ſi conſeruan meglio in luogo ſecco & al buio. Ma i ſemi de porri, & delle cipolle, ſi conſeruono meglio di tutte l'altre nelle ſue buccie.

Aglio. Cap. III.

L'AGLIO ſi pianta ottimamente del meſe di Nouembre, & maſſimamente in terra bianca & lauorata ſenza letame, auegna ch'egli faccia anco bene in altra terra letamata. Si puo anco ſeminar del meſe di Settembre & d'Ottobre, di Febraio & di Marzo, & ne luoghi caldi del meſe di Dicembre, & ſe ſi laſciano in terra quando ſon maturi, le lor radici & le foglie ſi rinuouano, & fanno ſeme nel ſeguente anno che ſi puo ſeminare, & produce agli. Si piantano nell'aie delle herbe, a due o tre ſchiere per aia. Si debbono ſarchiare ſpeſſo, acciochè i capi loro creſchino meglio. Se tu uuoi fare ch'eſſi habbiano buoni capi groſſi, calca la terra un poco diſcoſto colà doue cominciano a uſcir i lor gambi perciochè a queſto modo il ſugo ritorna nel ſuo aglio. Si ricogliono quando non ſi poſſono piu ſoſtenere a un cer-

to

to modo sul gambo, nel mancar della Luna & in buon tempo, perciochе si dice, che se si seminano quando la Luna è sotterra & che si diuellino quãdo la Luna è parimente sotterra, lasceranno il lor cattiuo odore. Somigliantemente dureranno messi nella paglia, o appiccati al fumo. L'aglio è caldo & secco nel mezo del quarto grado. Ha uirtù di consumare & di dissoluere & di cacciar il ueleno. Contra il morso de gli animali uelenosi, prendi agli, & pesta, & fa impiastro sul male. Il sugo messo dentro caccia il ueleno, onde per questo l'aglio è chiamato Tiriaca de Contadini. Contra i lombrici, piglia agli, un poco di pepe, petrosemolo, sugo di menta, & aceto, & fa una salsa, & mangia col pane o con la carne. Per aprir le uie del fegato, & i meati dell'orina, facciasi salsa con uino, & con sugo di herbe diuretiche & si dia all'infermo. Contra la stranguria & la dissuria, & il dolor colico, prendi agli, & cuoci nel uino & nell'olio, & poi fanne impiastro, & metti sul pettenecchio, intorno alla uerga, & ne luoghi che dogliono. L'aglio nuoce alla uista, perche disecca, & nuoce a tutto il corpo, quando se ne mangi oltra modo, perciochе genera lebra, appoplessia, & smania, et molti altri mali. Oltre a ciò dice Auicenna che l'aglio cotto, chiarifica la uoce, & il gorgozzule, & conferisce alla tossa uecchia, & a dolori del petto procedenti da freddo. Dice Isac che gli agli danno poco nutrimento et che son nociui a collerici, & a coloro che hanno caldo naturale, & che a freddi & a gli humidi naturalmente prouoca l'orina, & ammolliscono il uentre, & a sec-

chi di natura fanno il contrario, ma uolendo ſchiuar il nocimento del caldo loro gli leſſino due uolte, et poi gli condiſchino con l'aceto.

Atrebice. Cap. IIII.

L'ATREBICE ſi ſemina del meſe di Febraio & di Marzo, & d'Aprile & di tutti gli altri meſi fino al l'autunno ſe ſi potrà adacquare, & nõ deſidera d'eſſer trapiantato. Et da certi ſi ſemina del meſe di Dicẽbre in terra ben lauorata & letamata, & ſi produce meglio, ſe ſarà ſeminato raro. Si puo etiandio ſeminar per ſe medeſimo nelle ſue aie, et anco inſieme cõ l'altre herbe, & ſi dee ſempre tagliar col ferro, percioche nõ ceſſa di pullulare. Deſidera parimente d'eſſer adacquato. ſpeſſo, quando è gran ſecco. I ſuoi ſemi ſi poſſono ſerbar per quattro anni. L'atrebice è freddo in primo grado, humido nel ſecondo, & nutriſce poco, percioch'il ſuo liquore è acquoſo, & toſto ſi manda fuori, & però ſolutiuo del uentre. Impiaſtrato ſopra la poſtema calda, incontanente rinfreſca & ſana. Il ſuo ſeme è mondificatiuo & colatiuo & però è utile a gli Iterici, laqual malattia naſce dall'oppilatione del fegato. La onde datene due dramme in acqua calda con mele, prouoca grandemente il uomito collerico.

Anice. Cap. V.

L'ANICE deſidera la terra bẽ paſtinata & graſſa, & ottimamente fa, ſe s'aiuta con l'acqua et col letame.

tame. Si ſemina del meſe di Febraio & di Marzo per ſe medeſimo & con altre herbe, & il ſuo ſeme appiccato dura tre anni. L'anice è caldo & ſecco in terzo grado. Si chiama anco per altro nome comino, o finocchio Romano, & è ſeme d'una certa herba che ſi chiama per lo medeſimo nome. Ha uirtù di conſumare & di diſſeccare. Si puo etiandio ſerbar per quattro anni con molta efficacia. Quando ſe ne laua con eſſo la faccia la chiarifica, & ſimigliantemente mangiandone con miſura, ma ingialla il uiſo a chi l'uſa troppo. Contra la uentoſità, l'indigeſtione, & i rutti acidi & forti, ſi dia il uin della decottion dell'anice, del finocchio & del maſtice, o ueramente la lor poluere nel mangiare, aggiuntaui poluere di cinamomo, & mitiga il dolor delle budella nato per freddo. Contra il uitio della matrice per freddo, uale la ſua decottione con la trifera magna. Contra l'oppilation del fegato, ſi dia la ſua decottione con altre coſe diuretice. Contra il liuido uenuto per cagion di percoſſa, & maſſimamente eſſendo nella faccia intorno a gli occhi, ſi peſti col comino, & ui ſi ponga ſu con cera calda. Per far creſcere il latte et la ſpema, ual la ſua poluere, tolta nel mangiare & nel bere, & fa queſto aprendo i meati & le uie del latte & della ſperma.

Aneto. Cap. VI.

L'ANETO deſidera terra comune de gli horti, & ſi ſemina del meſe di Febraio e di Marzo di Settem

bre & d'Ottobre, & ne luoghi benigni del mese di Dicembre per se medesimo & con altre herbe. Sostiene ogni qualità d'aere, ma si allegra nel tepido. Si semini raro, & s'adacqui se non pioue. Alcuni non mettono il suo seme sotterra credendo che gli uccelli non lo tocchino. L'aneto è caldo & secco in secondo grado. Il suo seme principalmente si confà a uso di medicina, & poi la radice fresca, percioche secca non è d'utile alcuno, ultimamente la herba. Il suo seme si puo serbar tre anni, nondimeno egli è meglio a rinouarlo ogni anno. La decottion della herba et del seme uale alla stranguria è dissuria, & accresce il latte. Contra il dolor della matrice, si bolla un fascetto di aneto nel uino et s'impiastri. Il suo seme dissolue la uentosità, il tumore, & l'enfiagione, & i suoi rami fanno il medesimo, & il seme mondifica il uentre dalla putredine dello humore. Ha etiãdio proprietà di spegner il singhiozzo nato per troppa pienezza di cibo. Se si abbrucia è caldo & secco in terzo grado, & ual contra le piaghe putrefatte & lungamente nate nel uentre. Auicenna dice che la continouanza del mangiar l'aneto indebolisce molto la uista.

Appio. Cap. VII.

L'APPIO si dee seminar del mese di Marzo & di Aprile & di Maggio, e doue si semina moltiplica molto intorno & i suoi semi piu uecchi nascono piu tosto, & i nuoui si deono seminar piu tardi. Dell'appio, alcuno è domestico, & alcuno saluatico. Et del domestico,

alcuno nasce ne gli horti, & alcuno nell'acque. Quel che nasce ne gli horti è caldo nel principio del terzo grado, & secco nel mezo, & però cotto o crudo, dato a mãgiare, apre la oppilatione, prouoca l'orina, & stringe il uentre. Ha proprietà di dissoluer la costipation de membri, & di far la uia a gli humori, & di attrarli allo stomaco, alla natura della donna, & al capo. Nuoce a gli epilentici, & alle grauide induce uomito. Il uino della sua decottione affrena i torcimenti del uentre che uengono per uentosità. Il seme è di maggior efficacia, & poi la radice, et poi la herba. L'acquatico si chiama Rano, cosi detto, perciοche nasce nell'acqua oue stanno le Rane, o pur perche gioua alle reni. E' un poco caldo, onde è piu digestibile, & è conueneuole a coloro che son di natura calida. Fatto impiastro d'esso con midolla di pane, & posto sopra lo stomaco, mitiga il suo ardore. Il saluatico si chiama Appio riso, perciοche purga lo humor malinconico, per la cui abondanza si genera la mestitia. L'appio riso cotto in uino o in acqua, dissolue la stranguria & la dissuria, & fatto fumo d'esso prouoca i mestrui, o ueramente il sugo posto sul luogo. Et nota che l'appio riso non si deè prender per bocca, perciοche in alcuni luoghi egli è cosi uiolente, che se se ne prende, è cagion di morte.

Assentio. Cap. VIII.

L'assentio è caldo nel primo grado, & secco nel secondo. Si dice che ha due uirtù contrarie, cioè lassatiua & costrettiua. La prima per la caldezza, la se-

conda per la grossezza & per l'afrità della sua sostanza: onde non si dee dare, se non quando la materia è digesta. Si dee ricorre intorno a mezo il mese di Maggio, & seccarlo all'ombra. Contra i Lombrici che son nelle budella da basso, si dia con poluere di centaurea, o di persicaria, o di nocciuoli, o di foglie di persiche. A prouocar i mestrui se ne faccia suppositorio con appio et cõ artemisia cotte in olio. Contra l'ebbrietà, si dia il suo sugo con mele & con acqua tiepida. Cõtra le suffogation per sangue o per funghi, si dia il suo sugo con aceto & cõ acqua calda. Alla durezza della milza, si faccia impiastro con l'assentio cotto. Contra il dolore & il liuido reuenuto per percossa, si faccia impiastro di sugo di assentio, di poluere di comino, & di mele. Contra i uermi de gli orecchi, ui si stilli dentro'l suo sugo, ilqual beuuto chiarifica la uista, & posto su gl'occhi lieua il rossore et le pane. Cõserua dalle tignuole et da uermi, i libri, & i panni, et la carta & l'inchiostro dalla corruttione.

Artemisia. Cap. IX.

L'ARTEMISIA che per altro nome si chiama la madre delle herbe, è calda & secca nel terzo grado. le sue foglie si confanno piu a uso di medicina che le radici, & piu tosto uerdi che secche. Vale contra la sterelità che uien per freddezza, che quando fosse per caldezza nocerebbe assai piu, laqual cosa si puo a bastanza comprendere per la complession della donna essendo magra o grassa. Si dia adunque la sua poluere, con la poluere della bistorta, con noce moscata, &

con

con mele, o in ſciropo ſemplice in modo di elettuario. Il medeſimo fia ſe la dõna ſi bagna in acqua, oue ſia cotta l'artemiſia, o che con tal'acqua ella ſi fomenti la natura, o che ſe ne faccia ſuppoſitorio con l'olio comune. A prouocar i meſtrui, ſi faccia peſſario del ſuo ſugo. Cõtra il tenaſmone per cagion fredda, il patiente riceua il ſuo fumo per le parti da baſſo, & ſcaldata la herba & poſta ſopra una pietra, ui ſieda ſopra.

Ariſtologia. Cap. X.

L'ARISTOLOGIA è di due maniere, cioè una lunga, l'altra rotonda. Et l'una & l'altra è calda & ſecca nel terzo grado. La radice ſi conſa piu a uſo di medicina che le foglie. La radice ſi ricoglie l'autunno, e ſeccata ſi puo ſerbar due anni in molta efficacia. Et le foglie co fiori, hãno uirtù di diſſoluere, di cõſumare, e di cacciar il ueleno, e ſi poſſon ſerbar per due anni. Cõtra il ueneno et la morditura de gli animali uelenoſi ſi dia la ſua poluere cõ ſugo di ruta. Et la ſua poluere rode la carne nelle piaghe, & nelle fiſtole. Per far uſcir fuori la creatura morta, ſi cuoca la ſua radice in uino & in olio, & ſe ne faccia fomento uicino al uentre. La ſua poluere meſcolata con aceto, mondifica ottimamente la pelle dalla ſcabbia & dalla marcia. Alberto dice che ha marauiglioſa uirtù in tirar a ſe le ſpine, & le altre coſe fitte nella carne. Il medeſimo dice Auicenna. Dice parimente che mondifica le brutture de gli orecchi, & conforta l'udire, quando ui ſi pone con mele, & prohibiſce che non ui ſi gene-

ra marcia, & se se ne unge sopra la milza con l'aceto, conferisce molto, & la rotonda è piu forte in ogni cosa.

Abrotano. Cap. XI.

L'ABROTANO è herba calda & humida nel primo grado, è assottigliatiua & apritiua molto. Il suo impiastro uieta l'attrattion delle meterie alle membra. Inoltre, uieta la pietra nelle reni, et prouoca i mestrui, sedendo nella sua decottione, & conferisce alle ulcere sue. Manda fuori la secondina & il parto, fa prò al radunamento della bocca della matrice, & l'apre, et conferisce alla sua durezza beuuto, e posto a usanza di impiastro. Et se ne mette fino a cinque dramme.

Anfodillo. Cap. XII.

L'ANFODILLO, il Centocapi, & l'Albutio è tutto uno, È caldo & secco nel secondo grado. Le sue foglie son simiglianti alle foglie de porri. La sua radice si confa piu a uso di medicina, che la herba, è miglior uerde che secca. Nelle sue radici si truouano alcuni capi in modo di testicoli. Ha uirtù diuretica d'attrahere, di consumar & di dissoluere. Vale alle cose medesime che uale anco l'aneto. Inoltre ual contra le macchie, & contra tutti i uitij de gli occhi a questo modo. Piglia una oncia di seme di zaffarano, & una oncia di mirra, & bolli in meza libra di uin rosso buono, & in meza libra di seme di sugo d'anfodelli fino che si consumi la metà, & se si pone al Sole in un uaso di rame per

tanti dì, che si consumi la metà, marauigliosamẽte fa prò & con cosi fatto collirio s'ungono gli occhi.

Acetosa. Cap. XIII.

L'ACETOSA è fredda & secca nel secondo grado. Ha dello stitico, & supera la collora, & il sugo suo è lodeuole. La sua radice cõ l'aceto conferisce alla scabbia ulcerosa, & alla scorticagione dell'anguinaia, & se ne fa impiastro alle scrofole, di modo che si dice, che se si appicca al collo la sua radice a chi le ha, si fa prò. Et la sua decottione con l'acqua calda conferisce al pizzicore, & è somigliantemẽte utile a usarla nel bagno. Et si mangia dalla donna per lo desiderio ch'ella ha d'usar con huomo.

Bietola. Cap. XIIII.

LA Bietola desidera terra grassissima, humida, lauorata & letamata, accioch'ella faccia bene. Quella che si uuol per mangiare, si semina del mese di Dicembre, di Febraio & spetialmente di Marzo, ma se la terra sarà uguale, si potrà seminar quasi in tutti i tempi, & si fa bene a radificar quella ch'è spessa, & si trapianta altroue quando ella è cresciuta alquanto si che ella sia con quattro o cinque foglie della radice sotterra nel letame fresco. Et quella che si truoua ne semenzai, diuelta, si pianti intorno all'aie seminate, dall'una parte et dall'altra del solco. Si puo etiandio seminar nell'aie, oue sono i melloni, i citriuoli, & le zucche, quando cominciano a distender i rami (o ui sieno & non ui sie-

no cipolle) & quiui resti quando si lieuano i melloni, i citriuoli, & le zucche. Si dee far chiar spesso, & mondarla dalle herbe disutili, quando ella è seminata sola. Ma la Bietola che si semina per ricoglierne il seme, sarà ottima se si seminerà d'Agosto; & poi si trapianti di Gennaio per i solchi o per l'aie de gli horti, percioche elle fanno poi miglior semi. Et nota che d'un medesimo seme, le bietole nascono, alcune nobili, lequali non producono seme il primo anno, ma solamente l'anno seguente, & queste si debbono serbar per mangiare, & alcune nascono ignobili, lequali la seguente state si leuano in pedale, & producono il seme, & queste son buone da dissipar per lo horto. Si puo anco seminar per se medesima, & con le altre herbe mescolatamente, & quella che rimane si sarchi, leuandone quasi tutte l'altre herbe. Il suo seme dura quattro anni. La bietola è humida & fredda in terzo grado, genera buon nutrimento, ammolisce il uentre, & si conuiene a chi è caldo di natura, o per accidente, & spegne la sete. La bietola monda le lendini & l'altre brutture del capo, & le macchie della faccia, ripara a capelli del capo & gli conserua. Nutrisce cattiui humori mangiandone spesso, come dice Dioscoride. Ma Aristotele dice che si puo innestar nella radice della bietola, si com'anco in quella del cauolo, ilqual nesto, fortificata la radice, si trasmuta alla fine in un arboro.

Borrana. Cap. XV.

La Borrana si semina del mese d'Agosto, & di Set-

Settembre, & ottimamente del mese d'Aprile, o sola nelle aie, o intorno alle nuoue aie dell'altr'herbe, ne si puo seminar piu acconciamente in altro tempo di quel che si è detto, et si trapianta comodamente quasi in tutto il tempo dell'anno. I suoi semi si ricogliono mezi maturi acciochè non caggino de suoi gusci, & la herba co semi si pon per due o ueramente per tre dì in monte, acciochè i semi compino di maturarsi perfettamente, & si scuote poi sopra lenzuoli, sopra iquali semi ageuolmente caggiono, ne si potrebbe hauer altramente. Il seme si serba due anni. La Borrana è calda & humida nel primo grado. Ha proprietà di generare allegrezza se si dà a bere in uino. Conforta grandemente il cuore, & però uale a Cardiaci, & cotta nell'acqua col mele o col zucchero, data a bere, monda ottimamente i canali del polmone & del petto, & genera buon sangue. Onde uale a coloro che son guariti di nuouo, a coloro che tramortiscono, a cardiaci, & a malinconici mangiata con la carne, o condita con sangue. Contra al tramortiméto si dia sciropo del suo sugo col zucchero. Contra la cardiaca s'aggiunga al detto sciropo poluere di cuor di Coruo.

Basilico. Cap. XVI.

IL Basilico, cioè l'Ocimo, è caldo & secco nel primo grado. Le sue maniere son tre, cioè garofalato che ha le foglie minute, e questo è di maggiore efficacia, Beneuentano che le ha larghissime, & enne un'altro che le ha mezanamente larghe. Questa herba per la sua

aromaticità ha uirtù di confortare, & per le sue quali tà di dissoluere, di consumare, di estergere, & di mondificare. Contra la Cardiaca & il tramortimento si dia la decottione della sua herba con l'acqua rosata. Al medesimo uale il uino, nel qual sia stata la herba per una notte, & se ui sarà cotto dentro il uino, sarà molto confortatiuo & aromatico, et ual cõtra i predetti mali, et cõtra l'indegistione et il flusso del uẽtre per freddezza. Ma contra il flusso uale, et massimamente se si cuoce la herba, & il seme ch'è meglio, nell'acqua piouana cõ un poco d'Acacia, et cotal acqua si dia al patiente. Inoltre uale a mõdificar la matrice, et a prouocare i mestrui.

Bettonica. Cap. XVII.

La Bettonica è calda & secca in quarto grado. Le sue foglie uerdi & secche si confanno grandemẽte a uso di medicina. Al dolor del capo per causa fredda, si faccia gargarismo della cocitura della sua decottione & della Sassifragia in aceto. Cõtra il dolor dello stomaco si dia la sua decottione in sugo d'assentio cõ acqua calda. A mõdificar la matrice e per aiutar la cõcettione, si faccia fomẽto cõ acqua della sua decottione. Facciasi parimente suppositorio & si dia l'elettuario confortatiuo della sua poluere col mele.

Branca Orsina. Cap. XVIII.

La Branca Orsina è calda & humida in primo grado, & ha uirtù di ammollire. Contra la postema fredda, si pestino le sue foglie con sungia uecchia di

porco

porco & si faccia suppositorio. Contra il mal della milza si faccia unguento con la herba pesta, & macerata lungamente nell'olio, & alla sua colatura si aggiunga cera.

Bistorta. Cap. XIX.

LA Bistorta è radice d'una certa herba chiamata parimente Bistorta, la quale è fredda & secca nel secondo grado o nel terzo. Hà uirtù di costrignere, di consolidare, & di confortare. Contra il uomito per debolezza o per caldo, si metta la sua poluere con l'albume dell'uouo, & si cuoca in un tegolo, & si dia al patiente. Contra la dissenteria si dia col sugo della piantaggine. Per costrignere i mestrui, si faccia fomento di acqua della sua decottione & della sua poluere.

Zucca. Cap. XX.

LA Zucca desidera terra grassa ben lauorata, & letamata, & humida. Si pianta nella fin d'Aprile, & nel cominciamento di Maggio, lontana tre o quattro piedi l'una dall'altra in questa maniera, cioè si sotterrino due granella insieme intorno a tre dita sotterra per modo che i rami stiano di sotto, & la cima di sopra. Ma innanzi che si pianti si mettino in un uaso pien d'acqua per una notte, & poi si gettin uia quei semi che uanno a galla, & si piantino gl'altri che uanno sotto. Et nel luogo doue si pongono, si mescoli con la terra letame, & non si deono piantare in fosse, accioche le pioue non si raunino in esse, & non estingui-

no il germuglio. Et quando ſaranno ben nate, & alquanto leuate ſopra terra, ſi ſarchino, & ui ſi ponga intorno la terra, & quando ſarà meſtiere, ſoauemente s'adacquino, & ſe ſaranno piantate in terra poco cauata, quando comincieranno a creſcere ſi caui tutta la terra d'attorno profondamente, accioche poſſino diſtender le radici per tutti gli ſpatij. Quando ſaranno creſciute, ſi faccia di ſopra una copritura a modo di uigna d'altezza & ſtatura d'un'huomo. E i rami fogliuti ſi ponghino di ſopra per l'ombra, & ſopra le dette zucche per lo troppo caldo ſi ponghino herbe, accioche meglio creſcano, o ſi laſcino andar le ſue uiti per terra, alla qual ſarà util molto, accioche piu toſto & piu zucche produca, ſe ſi romperanno un poco nella cima i ſuoi capi principali, et piu groſſi, accioche faccino i rami che produchino le zucche. S'è anco trouato un modo di piantar piu toſto le zucche, & i melloni, & d'hauer piu toſto i frutti. Si pone un poco di terra trita ſopra la maſſa del letame caldo già tratto delle ſtalle del meſe di Marzo, & ſopra la detta terra ſi piantino i ſemi, percioche naſceranno toſto per lo caldo fumo del letame. Et poi che ſaranno nate ſi deono difender dalla rugiada della notte con alcuna couertura, & nel tempo che la rugiada ſarà reſtata di cadere, incontanente ſi traſponghino con un poco di quella terra, et di letame nel luogo oue tu uorrai che elle ſtiano. Quelle che ſi ſerbano per ſeme ſiano quelle piu groſſe che prima naſcono, lequali ſi deono laſciar indurare sù la uite infino al Verno, et poi ſi deono appiccar a un picciolo

fumo,

fumo, e ottimamente ſi conſerueranno. E ſappi che la groſſezza del picciuolo dimoſtra per innanzi di che groſſezza ſarà la zucca, & poi quando tu la uorrai piantare, aprila & cauane il ſeme, & ſappi che quanto in piu alto luogo ſaranno i ſemi nella zucca, tanto naſceranno piu lunghe: & quanto ſaranno piu baſſi, tanto piu le zucche ſaranno larghe. Et nota che i ſemi ſerbati nel predetto modo dureranno tre anni. La zucca è fredda & humida nel ſecondo grado & genera buon nutrimento flemmatico; onde ſi confa a coloro che ſon di calda natura, & propriamente a i collerici, o a coloro che ſono accidentalmente riſcaldati. Perciocbe mitiga il lor calore & ſpegne la ſete, & è loro ottima & maſſimamente ſe ſi dà con le mele cotogne, o col ſugo, o con l'agreſto, o con l'aceto delle melagrane, o con le melagrane. Et a flemmatici ſi dee dare con pepe, cō ſenape, e con menta, & ſe ſi arroſtiſce inuolta nella paſta, il ſugo che dentro ſi trouerà, ſi dia a bere ad alcuno febbricoſo, & mitigherà il calore della febbre, & ſpegnerà la ſete. Nelle febbri acute ſi dia la ſua acqua, o lo ſciropo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne al tempo di State fa utilità a collerici. I ſuoi ſemi ſon freddi & diuretici per la ſottilità della ſua ſoſtanza, & ſpetialmente ſi conuengono in medicina contra l'oppilatione del fegato, delle reni, & della ueſcica, & contra la poſtema ſi prendino le ſue granella monde et ſi peſtino bene & ſi cuocano alquanto in acqua d'orzo, & colata l'acqua ſi dia allo infermo. Ma ſe non poteſſe ber cotale acqua, ſi faccia d'eſſa ſciropo & li

ſi dia, & nota che hauranno maggiore efficacia ſe non bolliranno; ma ſi tepidino.

Coconieri & Citriuoli. Cap. XXI.

I Cocomeri & i Citriuoli deſiderano una medeſima terra con la zucca, e ſi piantano in un modo ſteſſo, & di que meſi medeſimi & ſi cauano dattorno, ma deono hauer maggiori & migliori interualli, & poi che ſaranno nati non s'adacquino, perciochè per l'adacquamento ageuolmente ſi diſtruggono. Et quando ſaranno piantati i ſuoi ſemi, ſi cerchino dopo ſei giorni o otto ſe ſon corrotti, la qual coſa ſi ſaprà ſe ſaranno duri, o ueramente s'aprino, & ſe ſaranno molli non ſon buoni. Et però in luogo loro, ſe ne metteranno de gli altri, & di nuouo ſi guardino dopo ſei dì, & hauendoſi corrotti ui ſe ne mettino de gli altri. Son aiutati dalle herbe, & però non hanno biſogno d'eſſer ſarchiati ne roncati. Se tu macererai i ſemi nel latte di pecora & nel mulſo, naſceranno dolci bianchi, lunghi, & teneri. Et ſe tu metterai ſotto eſſi acqua in un uaſo aperto due palmi lontano, creſceranno a quella miſura come afferma Gargilio Martiale. I Cocomeri & i Citriuoli ſon freddi & humidi nel ſecondo grado, & ſon molto indigeſtibili, & i Citriuoli ſono peggiori de Cocomeri, & la parte di dentro nell'uno & nell'altro è duriſſima a ſmaltire, ma la midolla loro genera piu perfetto chimo a coloro che hanno lo ſtomaco caldo & forte, & conferiſcono con la lor ſoſtanza a coloro che s'affaticano la State, ma a flem-

matici

matici & a gli otiosi nuocono molto, & massimamente allo stomaco, & alla sua neruosità. Ma l'acqua o il sugo loro, conferisce a chi ha la febbre, & spegne la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi, ma le zucche sole si mangiano cotte. I Citriuoli quanto son piu minori, piu teneri, & piu uerdi & piu agri, tanto son migliori, & non buoni quando la lor sostanza e diuentata dura, & ch'il color loro s'è fatto citrino. Ma i Cocomeri son migliori quando son maturi. La qual cosa si conosce quando essi son teneri & piu leggieri.

Cauolo. Cap. XXII.

I Cauoli fanno in ogni aria, & uogliono terra grassa letamata, profondamente fossata, & amano piu tosto la terra mezana, che la creta o il sabbione. De cauoli alcuni hanno le foglie piane, larghe, & grosse, & questi si hanno comunemente ne nostri paesi, & alcuni hanno le foglie crespissime, & questi quantunque sieno buoni, nondimeno sono men mondi per le rugiole & per gli altri uermi che ui si nascondono troppo dentro. Sono etiandio alcuni cauoli che hanno le foglie grandi & sottili & alquanto crespe per tutto, i quali si chiamano cauoli Romani, & questi son migliori di tutti, & piu cottori se haranno terra molto grassa, percioche nella magra non son punto migliori de gli altri. Si possono seminare & trapiantare in tutto il tempo dell'anno che la terra non sarà congelata, o cosi secca che non si possa lauorare, & i lor semi durano

per quattro anni. Et quegli che si seminano del mese di Febraio & di Marzo, & di Dicembre, & d'Aprile, & di Maggio, si hanno tutta la State & tutto il Verno fin che son disfatti dalle brine & dal freddo, & se i lor tronchi non si diuellono, producono semi nel tempo della Primauera, i quali si ricogliono quando son maturi. Ma se si leueranno loro piu uolte i ramuscelli de semi quando nascono, si che si consumi tutta la materia del seme, si domano, & poi producono belle foglie, & la lor uita durerà molti anni. Nondimeno alcuni producono i semi molto ageuolmente, & questi non si possono cosi ageuolmente serbare. Altri sono i quali non fanno i semi cosi ageuolmente, & a questi propriamente si conuien usar l'artificio che ho detto di sopra. Et quegli che si seminano a mezo Agosto fino a gli otto di Settembre, & che poi si trapiantano del mese di Settembre o d'Ottobre quando saranno cresciuti alquanto, saranno grandi & begli nel tempo della seguente Quaresima & anco dopo, & non producono semi, & non temono il gielo e la brina. Ma se si semineranno innanzi al predetto tempo faranno i semi la Quaresima, & non saranno buoni a mangiare, ma se si semineranno dopo il tempo detto, saranno troppo teneri & deboli, & uenendo il freddo del Verno non dureranno, & questo è prouato nelle parti della Thoscana & a Bologna. Si possono seminare spessi e adacquare, se sarà tempo troppo secco. Et nota che si dice, che si possono serbare i semi del cauolo per dieci anni. Ma quando si piantano nel foro fatto col palo, si

taglino

taglino le cime delle radici acciochè quando si pongono non si ripieghino all'insu la qual cosa farebbe loro grandissimo danno. Et nota che le piante si debbono porre nel maggior crescimento loro, percioche quantunque tardi s'appiglino, nondimeno saranno piu forti, & non è necessario che s'infanghino o s'imbrattino le radici loro con letame tenero, ne che la terra sia molle, percioche piantati anco nella mezanamente secca, uiuono, ancora che le foglie si secchino, fin che uenendo la prima pioggia si conforterà il loro uigore. Et non solamente i cauoli piantati del mese di Marzo o d'Aprile, ma quegli ancora che si piantano di Giugno o di Luglio o d'Agosto saranno grandi il Verno. Si piantano soli in luogo oue non sia nessun'altra cosa & similmente per i solchi di tutte le herbe, delle cipolle & de gli agli, cioè una schiera o due per solco, una per lato del solco, lontani un braccio l'un dall'altro, & quanto si pianteranno piu rari, saranno tanto maggiori, & quanto piu spessi, tanto minori. Oltre a ciò i cauoli che noi dicemmo che si doueuano piantar per la Quaresima, si piantano ottimamente tra i cauoli grandi spessi in doppio, piu di quei che son grandi, hauendo prima lauorata ben la terra & quasi ridotta in poluere, i quali rimaranno, leuati uia i grandi, & si potranno diradare, acciochè diuentin grandi, et che durino tutto l'anno, percioche non produranno semi in quella State. Si possono anco piantar per i campi tral miglio, il panico, e la faua, & per i solchi del formento & de gli altri grani, et tra la cicerchia, et ne solchi de melloni et

de cocomeri. Et si possono similmente piantare nelle uigne, nelle quai fanno bene, ma le dannificano molto. Perciochè si è trouato ch'il cauolo è nimico della uite, perche la indebolisce & riarde quando le fosse a lato. Inoltre habbia riguardo quando tu pianti il cauolo, di non lo metter tanto sotterra che la cima del gambo della pianticella non rimanga sopra terra perciochè la pianta morrebbe incontanente. I cauoli si deono sarchiare & liberar dall'altre herbe disutili. Et quando uerranno le pioue, dopo l'intensa secchezza della State, per lequali si spera ch'i cauoli si habbiano a rinouare, si lieuino lor uia le foglie disutili che saranno secche o forate. Il cauolo è freddo & secco nel primo grado. Ma Auicenna dice ch'è secco nel secondo, & che genera sangue torbido & malinconico & ch'il suo nutrimento è poco, & che quando si cuoce con la carne grassa o con galline, si fa buono un poco. Il suo brodo ammollisce il uentre & prouoca l'orina Il corpo de cauoli è secco, & però è costipatiuo, ma in questa operatione son temperati se tu mangiarai l'uno & l'altro insieme, ma dato solamente il brodo, solue il uentre, & la sostanza sola ristrigne. Il lor nocimento si rimuoue & corregge se si lessano, & che gettata uia la prima cocitura, si cuocino in altra acqua con carne grassa di pecora o di porco, & si dieno a mangiare con pepe, con comino, & con aglio. Dice Auicenna che la sua decottione et il seme ritardano l'ubbriacarsi. Et ha proprietà di diseccar la lingua, & fa sonno, e chiarifica la uoce. Dice Galeno che se i ca-

uoli

uoli ſi danno leſſi a fanciulli, gli aiuteranno a caminar piu toſto. Plinio dice che le foglie de cauoli ſanano marauiglioſamente le ferite de cani. Inoltre dice, ch'il cauolo non troppo ben cotto ſolue il uentre, & molto ben cotto lo riſtrigne, & dice che il cauolo conforta i nerui, onde uale a paralitici & a coloro che tremano, & fa abondanza di latte, & il ſuo ſugo uale contra il ueleno, & contra il morſo del can rabbioſo.

Cipolla. Cap. XXIII.

LE Cipolle deſiderano la terra ſoluta, graſſa & ottimamente lauorata. I ſuoi ſemi trebbiati durano ſolamente un'anno, ma appiccate ne ſuo Macchi, cioè nelle ſue ueſti durano ſenz'alcun danno tre anni. Alcuni le ſeminano del meſe di Nouembre intorno al ſuo principio, & maſſimamente per tutta la Thoſcana, & ſopra eſſe ſi fa un ſemenzaio quaſi come un pergolato, coperto di certi ſtrami, leuato da terra un braccio uerſo Aquilone, & due uerſo il Meriggio. Et da molti ſi ſeminano del meſe di Dicembre & di Marzo, come prima ſi poſſino ſeminare dopo il Verno. Si ſeminano nell'aie al Sole, & ſi poſſono ſeminar meſcolatamente cō l'altre herbe, & quando ſon creſciute alquanto, ſia o d'Aprile, o di Maggio, o di Giugno, ſi piantano nell'aie di lungi l'una dall'altra un ſommeſſo, o una ſpanna, & ſi debbon por quattro ſchiere per aia, ma quelle che tu uuoi mangiare innanzi che ſi maturino, le potrai piantar nell'aie, oue ſono le zucche, i cocomeri, i citriuoli e i melloni, & quando elle ſaranno creſciute ſpeſſo ſi

leuano, & quando si lasciassero stare, si maturerebbono, auegna ch'elle non sieno così grosse come quelle che si mettono sole nell'aie. Quando si piantano, sarà bene a tagliar loro le radici per grossezza d'un dito presso alla cipolla, e si ficchino solamente un dito sotterra, perciochè questa pianta si appiglia così ageuolmente, che se si mettesse, o cadesse solamente sopra terra, o si portasse in parti lontane scoperta, o in terra quasi arida, pur ch'ella si piantasse ottimamente poluerizzata, nascerebbe & crescerebbe ageuolmente. Desiderano d'esser spesso cauate dattorno, & d'esser purgate da tutte l'altre herbe. Et se la terra non fosse quell'anno letamata si dee letamar nel tempo della piantagione acciochè le cipolle ottimamente allignano. Ricolte le cipolle mature (ilche si conosce quando elle non si possono piu sostener sul gambo, & che non crescono piu) si piantano le miglior d'esse nel mese d'Agosto, acciò ch'elle facciano il seme l'anno seguente. Ma le peggiori si piantano, acciochè si possino hauere uerdi per la Quaresima, ma le mezanamente buone si serbano, le quali se si coglieranno a Luna scema, & in buon tempo & chiaro, si conserueranno meglio in luogo oscuro & secco. Le cipolle son calde & humide nel secondo grado, & però mangiate spesso generano nello stomaco col suo acume cattiui humori, sete, enfiagione, uentosità, dolor di capo, & insania per il fumo loro che sale al capo, & che percuote il ceruello. Et però coloro che l'usano, caggiono in smania, & insogni terribili, & ueggono cose malinconice, & spetialmente se co-

loro

loro che son nuouamente guariti di qualche infermità le mangiano. Mangiate crude non danno al corpo punto di nutrimento, ma cotte in acqua, & gettata uia la prima cocitura, ricotte in altra acqua danno buon nutrimento, & massimamente molto se si condiscono con carne grassa & con buon condimento odorifero. Et se si prenderanno crude temperatamente secondo che si conuiene per uia di medicina, riscaldano & fanno grossi & uiscosi humori, aprono le bocche delle uene, prouocano l'orine, & i mestrui, accrescono l'appetito, & col suo calore & con la humidità destano l'appetito della carne. Il sugo loro posto al nasco, o tirato su l'odor loro col naso, purga il capo ottimamente. Mangiate crude, fanno crescer i capelli. Dice Auicenna che nelle cippolle è acutezza incisiua, amarezza, & stiticità, & che quella ch'è piu lunga è piu acuta, & che la rossa è piu acuta della bianca, & la secca piu che la humida, & la cruda piu che la cotta, & ha uirtù di trarre il sangue alle parti di fuori, & che però fa la pelle rossa. Fanno anco prò al nocimento dell'acqua, & il suo seme rimuoue la morfea, & quando si frega intorno il luogo dell'alopitia gioua molto, & mescolata la cipolla col mele lieua uia le uerruche, & ne son di quelle che nuocono all'intelletto, percioche generano cattiui humori.

Comino. Cap. XXIIII.

Il Comino desidera la terra grassa, & l'aere caldo,

& si semina del mese di Maggio. E caldo & secco nel terzo grado. Si puo serbar per cinque anni. Ha uirtù diuretica, & di sottigliar la fumosità, onde preso nel mangiare & nel bere, & ne salsamenti, conforta la digestione. Il uino della sua decottione, & di fichi secchi, & di semi di finocchio, mitiga il dolore & i torcimenti delle budella uenuti per uentosità. Inoltre, il uin uale contra la tossa fredda. Contra all'enfiamento della gola, si cuocino, il comino & il fico ben trito, nel uino, & fatte impiastro si metta sul luogo che duole. Contra la fredda reuma del capo, la sua poluere con l'orbache dell'alloro, messi insieme in un testo caldo in un sacchetto, poi che sia scaldato si ponga sul capo. Contra il sangue de gli occhi non nel principio ma poi, si ponga poluere di comino mescolata con tuorlo d'uouo e posta sopra un tegolo caldo, e fattone due parti, si metta spesso sul male. Contra il liuidor fatte per percossa o per altro, quando è fresco il male, la poluere del comino ben sottile, e ben stagionata al fuoco, e spesso posta sul luogo è rimedio certissimo. Et nota che per lo troppo mangiare del comino, la pelle del corpo diuenta gialla.

Croco. Cap. XXV.

IL Croco è di due fatte, cioè saluatico, ilqual si semina come l'altre herbe, & è di poco utile, ma fa la gamba alta & molti mazzuoli ne quali nasce il zaffarano, il qual si ricoglie nel nascer del dì. Et domestico, il quale è buono & non si semina, perche non

produce semi, ma le sue cipolle si ricogliono del mese d'Aprile o di Maggio, & si lasciano star in monte otto dì, acciochè si maturino, & poi si mondano & si seccano in luogo caldo, ma non al Sole acciochè non si cuocino. Si conoscono quando son mature, percioche le sue foglie son secche, & si serbano fino al mese d'Agosto, & allora si piantino o innanzi o poi, separate l'una dall'altra, nell'aie pastinate, con le barbe che esse hanno distanti una spanna l'una dall'altra, & si ficchino quattro dita sotterra ne solchi, & si lascino star due o tre anni, & ogni anno del mese d'Aprile se le foglie allhora son secche, & del mese di Maggio, di Giugno, & di Luglio se la herba nasce nell'aie, si sterpino & si zappi per tutto la terra su la superficie, & per due ditta indentro, acciochè non si tocchino le sue cipolle. Et poi, se così piacerà, si rada la terra a modo d'aia, intorno alla fin d'Agosto o del mese di Settembre, & si rimondi da ogni uerdume, & poi nascendo i fiori, si ricogliono, & il zaffarano si secchi a fuoco lento & si serbi chiuso in qualche luogo. Et passati due o tre anni, si diuella tutto del mese d'Aprile, & si pianta si come ho detto un'altra uolta. Desidera terra cretosa o mezana, & si puo ottimamente piantare oue saranno state cipolle poi che saranno diuelte. Et si dee sapere che il croco non patisce molto per l'ombre, ma i topi lo danneggiano assai, percioche essi mangiono loro le cipolle sotterra, contra i quali non è cosa che uaglia piu quanto tender le trappole appresso il foro, & far solchi profondi tra l'aie che lo difen-

dino dall'acqua ch'egli teme grandemente. Et oltre a ciò impediscono che i topi e le talpi non possono passare, le quali appeliscono molto le sue cipolle. Il croco è caldo & secco nel primo grado, & temperato nelle sue qualità, & però è confortatiuo, onde ual molto contra alla debolezza et il mancamento di cuore. Lieua da gli occhi il rossore & le macchie, se trito con rose & con tuorlo d'uouo, ui si pon sopra, come dice Dioscoride. Inoltre chi berà prima il croco, non temerà l'ebbrietà, ne il troppo mangiare. Similmente fattone corone, non lasciano che lo huomo s'imbriachi. Fa anco sonno, & desta l'appetito della carne come dice Plinio. Dice anco che cura il morso de serpenti, & de ragni, & le punture de gli scorpioni.

Cipolle maligi. Cap. XXVI.

LE Cipolle maligi si piantano come i porri cioè una per foro, distanti l'una dall'altra per un piede, le quali fanno un gran caspo, le quali noi usiamo la State seguente dopo la Pasqua di Resurrettione, & sono quasi della medesima complessione che l'altre cipolle.

Cardo. Cap. XXVII.

Il Cardo si semina del mese di Marzo. Ama la terra letamata et soluta, ancora ch'egli possa far meglio nella grassa, & questo gioua loro contra le talpe, ma si ponghino in terra piu soda, acciochè non sieno ageuolmente offesi & forati da gli animali suoi nimici. Si deono seminar nell'aia gia apparecchiata, a Luna crescente, &

te, & i semi sien diuisi l'un dall'altro lo spatio d'un mezo piede. Si dee auertire a non metter i semi alla rouescia, percioche nascerebbono, deboli, ritorti, & duri. Non si deono profondar nella terra, ma tre dita solamente infondo, o fin che la terra aggiunga a primi nodi delle dita. Si liberino spesso dalle herbe fin tanto ch'i gambi s'indurino, e s'il caldo crescesse s'adacquino. Dice Palladio che se tu strignerai insieme le cime de semi, nasceranno senza spine. Si ponghino i cardi del mese d'Ottobre tra il formento gia nato & l'altre biade col palo, la qual cosa è loro molto piu utile, che porgli nel terren crudo, & mettendogli tagliamo lor le cime delle radici col ferro, & impiastrandole intorno di letame, le spartiremo l'una dall'altra tre piedi, accioche meglio crescano, mettendone due o tre per fossa, laqual sia per lunghezza d'un piede, e mescoleremo spesso la cenere col letame sotto il Verno, quando è buon tempo. Si ricogliono, ma non tutti insieme, percioche non si maturano insieme tutti, ma l'un dopo l'altro, percioche allhora si dee ricoglier il cardo, quando ha i fiori nella parte di sotto come una ghirlanda, e non quando tutti i fiori saran caduti, percioche allhora sarebbe peggiore. Le piante si debbono quotidianamente leuar ogni anno, acciochе non affatichino la madre, & i suoi figliuoli si dirizzino per gli altri spatij, i quali nondimeno si debbono diuellere con qualche parte delle sue radici. Et quella parte che tu serberai per corre i semi (purgata prima da tutti i rampolli) si deon coprir di sopra con qualche cosa di terra cotta, o

con qualche corteccia, perciò ch'i ſemi riardono per lo caldo del Sole, & per le pioggie marine.

Camamilla. Cap. XXVIII.

LA Camamilla è calda & ſecca nel primo grado, & è uicina alla uirtù della roſa, nella ſua ſottilità, & la ſua caldezza è conueneuole come la caldezza dell'olio, & apritiua, & ſottigliatiua della ſpeſſezza, mollificatiua, & riſolutiua ſenz'altra attrattione. Et queſta è la ſua proprietà nelle coſe di medicina. Acqueta le poſteme calde, mortificandole & riſoluendole, & conforta tutte le membra neruoſe. Et è una delle medicine che conferiſcono piu alla laſſitudine che tutte l'altre. Et è confortatiua del ceruello, percioche riſolue le materie del capo.

Cuſcuta. Cap. XXIX.

LA Cuſcuta cioè, la podagra del lino, o il grungo, è calda nel primo grado, & ſecca nel ſecondo. Si dee ricoglier co fiori, & ſi puo ſerbar due anni. La ſua uirtù principale è di purgar la malinconia & poi la flemma, onde ſi pone conuenientemente nelle decottioni che purgano la malinconia & la flemma. L'acqua della ſua decottione, ual contra la ſtranguria & la diſſuria, & anco la herba, ſe tu ne potrai hauere in gran quantità, cotta in uino & in olio, impiaſtrata ſu le reni, ſul pettignone, & ſu le altre parti che dogliono. Dice Auicenna che l'acqua della cuſcuta è marauiglioſa all'itericia. Serapione dice,

dice ch'è suo proprio il cacciar le superfluità uecchie dalle uene.

Calamento. Cap. XXX.

DEL Calamento, alcuno è acquatico & si chiama mentastro, & alcuno è montano & si chiama nepitella. Quel di monte è migliore, perciochè è piu secco. Si dee ricorre quando fiorisce, & seccar all'ombra. Si puo serbar uno anno. Ha uirtù di dissoluere, di confortar, & di consumare. Contra la tossa fredda, et contra l'asma fredda uale il uino della sua decottione con liquiritia, & con uua passa, o ueramente il uin della decottione della sua poluere con fichi secchi, perciochè di questo & d'altre cose mescolate insieme si fa il Diacalamento, che uale al medesimo. Et la sua poluere in un uouo fresco da sorbire o in farina d'orzo fa la medesima operatione. Contra il dolor dello stomaco per freddezza, s'usi la sua poluere nel mangiar, o nel uin cotto. Contra la reuma fredda, si unga di dietro la collottola, cioè, la parte di dietro del capo, con mele della decottion della sua poluere. Et poi si faccia sacellation della detta poluere scaldata in una pentola nuoua, o ueramente della herba, perciochè fa molto prò. Contra la relassation dell'ugola, si faccia gargarismo di aceto della decottion della sua poluere & di rose. Contra il tenasmone per flemma uitrea, o per altro humor freddo, si unghino le reni con mele & con acqua della decottione della sua poluere, o della herba, & si ponga la sua poluere con colofonia, con seme di nasturcio caldo

col bambagio, ſopra le parti da baſſo. Et ſi libera anco a queſto modo la matrice. O ueramente ſi faccia fomento d'acqua della ſua decottione, per diſſeccar le ſuperfluità della matrice, & uarrà molto, & coſi ſi è prouato per alcuni.

Centaurea. Cap. XXXI.

LA Centaurea è calda et ſecca nel terzo grado. E' herba amariſſima, & n'è una maggiore & una minore, ma la maggiore è di piu efficacia Et i fiori & le foglie ſi confanno a uſo di medicina, e però ſi dee ricogliere quando comincia a fiorire, e ſeccar all'ombra. Si può ſerbar per uno anno in molta efficacia. Ha uirtù diuretica, attrattiua, & conſúntiua. Il uin della ſua decottione uale all'oppilation del fegato, della milza, delle reni, della ueſcica, & cõtra la ſtrãguria et diſſuria. Onde Galeno dice. La Centaurea è una delle migliori et delle piu nobili medicine per l'oppilation del fegato, et conferiſce magnificamente alla durezza della milza, impiaſtrata & beuuta contra i uermi de gli orecchi, ui ſi metta dentro il ſuo ſugo, col ſugo de porri. Contra i lombrici, ſi dia la ſua poluere con mele. A ſchiarir la uiſta, il ſugo delle radici della Centaurea maggiore con acqua roſata meſcolate inſieme, & ungerne gli occhi fa prò.

Capeluenere. Cap. XXXII.

IL Capeluenere è ſecco et freddo temperatamente. Ha uirtù diuretica per la ſua ſoſtãza ſottile. Freſco è di

molta

molta efficacia. Si puo ſerbar poco, percioche è herba troppo ſottile. Contra il riſcaldamento del fegato ſi dia l'acqua della ſua decottione. Inoltre ſi faccia di quel l'acqua col zucchero ſciropo, & ſe foſſe con uitio della milza, ſi aggiunga qualche coſa calda diuretica, & ſi faccia ſuppoſitorio cō le pezzette intinte nel ſuo ſugo, o con la herba trita. Auicenna dice che egli inchina al quanto alla caldezza, & che a queſto modo egli è ſotti gliatiuo, & ha dello ſtitico, & quando ſi meſcola nel mangiar de galli & delle coturnici, gli fa forti a cōbat tere & ad ammazzarſi. La ſua carne con l'olio & cō l'aceto conferiſce all'alopitia, et con l'olio mirtino, con uino, & con liſcia fa lunghi i capelli & tien che caggi no. Et la ſua cenere con liſcia conferiſce alle pagliuole del capo & le manda uia, & diradica l'ulcere humide del capo, & conferiſce al polmone purgādolo molto, & prouoca l'orina, & rompe la pietra, & prouoca i me ſtrui, & manda fuori la ſecondina, & purga il feto del le donne, & rompe il fluſſo del ſangue.

Cerfoglio. Cap. XXXIII.

IL Cerfoglio ſi ſemina del meſe d'Agoſto, & è buo no per tutto il uerno, & anco paſſato il uerno.

Cicuta. Cap. XXXIIII.

LA Cicuta è calda et ſecca nel quarto grado. Ha uir tù d'attraere, di diſſoluere, et di conſumare: nondime no noi non l'uſiamo nelle medicine che ſi danno per boc ca, percioche è uelenoſa nella ſua ſoſtanza, e nelle ſue qualità, percioche diſſolue tanto che gli ſpiriti uēgono

meno, per lo qual mancamento le membra si mortificano. Ha uirtù potente secondo le radici, & poi secondo le foglie, & ultimamente secondo i semi; onde il suo seme si mette qualche uolta nelle medicine. Cōtra il mal della milza s'adopera a questo modo. Si metta tutta la herba nell'aceto per dieci dì con boloarmenio, & poi bolla fin che sarà ben disfatto l'armoniaco, & poi si coli con panno, & quella colatura si bolla bene al fuoco, & aggiuntoui cera & olio, si faccia unguento di cicuta, ilquale è perfetto per la milza & contra le posteme dure, & contra l'artetica, & l'epilentia, ungendo. Contra l'artetica & la podagra si cuoca la radice in pasta fessa nel mezo, & si metta sopra l'artetica, & è rimedio sicurissimo. Contra la passion di fiāco, & contra la stranguria & la dissuria, si faccia impiastro della sua decottione in uino forte et in olio, metten do sul luogo che duole. Per mondificar la matrice per cagion di humori freddi & uiscosi, e per prouocar i me strui, si faccia fomento della sua decottione in uino & in acqua salsa. Contra le scrofole secche, si usino prima le herbe diuretice, & poi si faccino impiastri di due parti di cicuta, & d'una di scabbiosa.

Cataputia. Cap. XXXV.

LA Cataputia è calda nel terzo grado, et humida nel secondo. Ma Gherardo dice nel suo modo di medicare ch'ella è calda & secca nel terzo grado, & è semenza d'una certa herba che s'appella per simil nome, ilquale leuatane tutta la corteccia di fuori, si serba

ba per tutto l'anno. Si dee elegger quella ch'è uerde, non forata di dentro, ne liuida, ma bianca. Ha uirtù di purgare principalmente la flemma, & poi la collora et la malinconia. Ha etiandio uirtù di purgar per le par ti di sopra per la uentosità, & per la leggerezza ch'el la ha, onde qualche uolta si dà a sani per conseruar la sanità, & qualche uolta a gli amalati per rimuouer la malattia. Contra la quotidiana di flemma salsa, et con tra la scabbia, si triti la cataputia in molta quantità, & poi riuolta in foglie di cauolo, si metta sotto la cene re & ui si lasci lungamente, acciochè si cuoca bene, & poi cauata, si sprema, & si serbi quello olio che n'uscirà, ilqual dura uno anno, & quando sarà bisogno, si dia al patiente nel mangiare, o in qualche altro modo, & a questo modo si possono ingannar molte persone. O ueramente si faccia chiaretto della cataputia ben trita, & cotta col mele, & poi si mescoli col uino & si faccia chiaretto. Et nota ch'in uenti libre di uino debbe esser una libra di cataputia. Il medesimo diciamo dell'oncie, & de gli altri pesi minori. Inoltre si puo metter la cataputia ben pesta in brodo di carne o di pesce, o altro cibo, & mangiata ual molto a sani & a gli amalati. Nondimeno dice Gherardo che la cataputia è molto lassatiua, & che purga di sopra & di sotto con molta fatica et affannosamēte. Onde si dee hauer cura non darla se non a coloro che uomitano ageuolmēte, & quando la materia è digesta. Ne si dee dar a coloro, che hanno lo stomaco e gli intestini deboli, percioche mette ogni cosa sozzosopra & non si dia se non lique-

fatta, acciochè non dimori molto nello ſtomaco, nè ſi dee ſopra eſſa dormire ne ripoſare, ſi come anco ſi fa in tutte l'altre medicine che fanno uomitare. Et l'uſo ſuo è del acuir le medicine. Inoltre il medeſimo dice che ſi puo dar per ſe medeſima trita, & diſtemperata con l'acqua calda o col uino. Et dice che purga principalmente la flemma, & gli humori uiſcoſi, & maſſimamente dallo ſtomaco & da gli inteſtini. Onde fa prò a collerici, a cardiaci, a gl'iliaci, a gli artetici, alla febre continoua per flemma uitrea o naturale. E Dioſcoride dice che ſe ne danno da cinque fino in noue granella. Et quando lo ſtomaco ſarà forte ſi dieno intere, & ſe debole, ſi dieno rotte. Inoltre dice che ſe ſi danno le foglie cotte della cataputia con polli o con herbe o con altri cibi, rilaſſano la flemma & la collora.

Cretano. Cap. XXXVI.

Il Cretano, cioè il riccio marino, è caldo et ſecco in quarto grado. È herba che ſi truoua ne luoghi marini: Ha uirtù molto diuretica per la ſottigliezza della ſua ſoſtãza. Cõtra la ſtrãguria, il mal della pietra, e la paſſion di fiãco, poi che la herba medeſima in molta quãtità ſia bollita in acqua ſalmaſtra, et in uino et in olio, il patiente ui ſegga dẽtro fino al bellico, et ſe nõ ſe ne puo hauere tãta quantità, faccia impiaſtro ſul luogo che duole. La herba mangiata, o ueramente beuuto il uino della ſua decottione, prouoca la orina.

Celidonia.

Celidonia. Cap. XXXVII.

La Celidonia è calda e secca nel quarto grado. La quale è di due fatte, cioè una Indica ch'è di maggior efficacia & ha la sua radice citrina: & una ch'è la comune et che si truoua ne nostri paesi; ma è di minor efficacia, nondimeno si pon l'una per l'altra. Et quādo si truoua nelle Ricette, si dee por la radice, e nō la herba. Ha uirtù di dissoluere, di attrarre, & di consumare. Cōtra il dolor de denti per causa fredda, si ponga la sua radice tra denti alquanto ammaccata con aglio. A purgar il capo et l'ugola ripiena di freddo humore, si dia al patiente la radice cotta nel uino, & riceua il fumo per la bocca & poi si gargarizzi col uino, laqual cosa disseca l'ugola, & purga il capo. Plinio dice ch'il sugo della Celidonia riduce al suo primo stato gli occhi delle rondini cauati loro, o per qualunque altro modo offesi.

Coriandolo. Cap. XXXVIII.

Il Coriandolo è herba assai comune, et è calda et secca nel secondo grado. Nelle ricette si dee metter il seme, ilqual si serba due anni Ha uirtù di confortare per la sua aromaticità. A cōfortar la digestione et il dolor dello stomaco per uentosità si dia il suo seme in mãgiare o in uino della sua decottione. Inoltre, la poluere del suo seme fa buon sapore sparso sopra le carni da mãgiare. Dice Isidoro che la poluere del suo seme data in uin dolce, fa lo huomo piu pronto alla libidine; ma bisogna guardar a nō ne dar troppa, pciochè lo farebbe impaz-

zare. La herba insieme col seme è uelenosa a cani, & gli ammazza s'essi ne mangiano troppo.

Consolida maggiore. Cap. XXXIX.

LA Consolida maggiore, cioè il Siafiro, è di complession fredda & secca. Ma la sua radice è propriamente medicinale. Ha uirtù di costrignere la materia grossa. Si serba cinque anni. La sua poluere data ne cibi, ual contra il flusso del sangue, de mestrui, & contra il flusso del uentre, & fatto suppositorio uale contra il flusso de mestrui, & similmente le fomentationi fatte giouano assai.

Coconiero saluatico. Cap. XL.

IL Cocomero saluatico è herba conosciuta, del cui sugo si fa l'elettuario in questa maniera. Si ricoglie il frutto della herba ne di Canicolari, quando è quasi maturo, & il suo sugo si mette al Sole & si secca, & alcuni lo cuocono al fuoco, & questo cotale è men lassatiuo & mena con manco uiolenza, et alcuni cuocono il sugo col mele tanto che si consumi quasi il sugo, e lo danno in modo d'elettuario, che assai rilassa per le parti da basso. Si puo serbar due anni. Ha uirtù principalmente di purgare la flemma, & gli humori uiscosi. Secondariamente la collora nera o la malinconia; onde uale contra la paralisia, l'apoplessia, la epilentia, la colica, la iliaca, le febri continue per flemma uitrea o naturale, & souiene alle sciatice, all'artetice, & alle podagre, perciochè attrahe grandemente dalle parti lontane & purga.

purga. Inoltre se ne fa medicina a certe passioni che uengono per flemma, nondimeno non si dà per se solo, purga per la bocca & per lo uentre. Et l'usarlo si fa a questo modo, che si mescola all'altre cose & alle confettioni, si che la medicina s'accresca per una dramma. Et chi toglie il lettuario, non ui dee dormir sopra, ma si muoua come si fa quando s'ha tolto l'elleboro, percioche suol qualche uolta suffocare. Nel dolor di fianco si faccia prima qualche christero mollitiuo, & poi un'altro d'acqua di malua, con olio, con mele, cinque dramme di lettuario, & si mescoli, & sarà buono cõtra l'iliaca, & contra l'artica, la chiroga, & la podagra. Inoltre la sua herba se se ne puo hauere, si pesti alquanto, et cotta in uino & in olio, & posta sul luogo aiuta alla stranguria all'iliaca, & alla podagra. A prouocar i mestrui, la poluere dell'elettuario si mescoli con olio muscelino o rosato, & la bambagia minuta ui si ponga sopra. Per maturar le posteme fredde, dramma cinque di elettuario con farina d'orzo, & con un tuorlo d'uouo poste sopra il male fan prò. A romper le posteme, si fa ottimo rottorio del lettuario detto con la terebintina. A i uermi de gli orecchi si faccia l'elettuario quantità di cinque grani con un poco d'aceto, & ui si metta dentro un poco caldo. A ogni dolor di stomaco per cagion fredda, s'unga con lo elettuario & con l'aceto. A rimuouer le lentigini della faccia e tutte le altre brutezze souerchie, prendi biacca, & canfora, & elettuario in quãtità per lo doppio di quell'altre due cose, & fa per modo d'unguento con l'aceto, & posta in

mortaio di piombo con pestello di piombo, & si ponga in uaso di uetro per quaranta dì, & poi si rimeni nel predetto mortaio col medesimo pestello, aggiuntoui aceto, se fusse duro, & con quello s'unga la faccia percio che lieua uia tutte le panne, & le lentigini.

Dittamo. Cap. XLI.

IL Dittamo che per altro nome si chiama Frassinella, perche ha le fronde come il frassino, è secco et caldo nel quarto grado. È radice d'una herba chiamata per lo medesimo nome, laqual si truoua ne luoghi massimamente caldi, petrosi, & secchi. La sua radice ha particolar uirtù d'attrarre, di consumar & di dissoluere il ueleno. Contra il morso uelenoso de gl'animali, l'herba o la radice trita & posta sul luogo gioua molto. Si dia il suo sugo col uino, si faccia poluere del suo sugo con la menta, & si faccia suppositorio, e si dia a bere. Isidoro dice ch'è di tanta uirtù che trahe il ferro fuori del corpo. Onde le bestie saettate mangiandone, gettano fuori le saette fitte nel corpo.

Endiuia. Cap. XLII.

L'ENDIVIA che per altro nome si chiama Scaruola o lattuga saluatica, è fredda & secca nel secondo grado. I semi e le foglie si cōfanno a uso di medicina. Et le foglie si cōfanno a uso di mãgiare, ma la radice nō ha uirtù alcuna. Le foglie uerdi son di grande efficacia, ma secche non uagliono. Ha uirtù di cōfortare & d'attrarre, onde uale cōtra l'oppilation della milza, et del

fegato

fegato procedente da causa collerica. Contra la terzana doppia e semplice itericia, & al riscaldamento del fegato, & contra le posteme calde ual mãgiata lessa, o cruda. Inoltre il sciropo della sua decottione col zucchero ual al medesimo. Il suo sugo o il sciropo col reubarbaro dato nel quarto o nel sesto dì uale essendo la materia disposta. Inoltre contra il calor del fegato & contra la postema calda ual l'herba medesima, ammaccata & posta sul luogo. Et al medesimo uale il sugo fattone pittima, & se tu non hai le foglie cuoci il seme della herba trito, & metti suol luogo. Dice Alberto che l'acqua dell'endiuia con la biacca e con l'aceto è marauigliosa pittima a infreddar ciò che si dee infreddare.

Ella. Cap. XLIII.

L'ELLA non si semina, perche nõ ha seme, ma si pianta la sua corona, o la maggior parte del mese d Ottobre in terra grassa, & profondamente cauata, e ben trita & riuolta. E' calda nel terzo grado & humida nel primo. Si truoua di due maniere, cioè di horto, et di campagna, laquale è di maggior efficacia, secondo le radici. Si ricoglie la radice nel principio della state, & si secca al Sole, acciochè lo humor non la corrompa. La radice si puo por nelle medicine. Si serba due & tre anni. Ha uirtù di lenire, & di mondificar, onde uale contra i nerui sdegnati per la freddezza. Contra i dolori delle parti spirituali per cagion fredda si dia il uin della sua decottione secõdo q̃l uerso usatissimo et comune ꝑ tutti.

L'Enule campane fanno i precordi sani.

Contra il dolor dello ſtomaco per cagion fredda & contra la uentoſità, & contra la toſſe fredda ſi dia il uino della ſua decottione. La ſua poluere con poluere di cinamomo ſolue a dilicati la uentoſità delle parti ſpirituali. Tutta la herba cotta in uino o in olio, impiaſtrata ſolue il dolor delle parti ſpirituali, il dolor di fianco, & la ſtranguria. Contra l'aſma fredda, ſi dia la farina d'orzo, nella qual ſia cotta la ſua poluere. Inoltre, nota che nell'ella è uirtù di far roſſo, & di eſtergere.

Epatica. Cap. XLIIII.

L'epatica o fegatella che ſi dica, è fredda & ſecca nel primo grado. E herba che creſce ne luoghi acquoſi, & maſſimamente petroſi. Ha uirtù diuretica, & infrigidatiua per la ſua ſoſtanza ſottile, onde uale contra l'oppilation del fegato & della milza per cauſa calida, & contra il riſcaldamento del fegato & l'itericia, & però ſi chiama epatica. Lo ſciropo dell'acqua della ſua decottione, aggiuntoui reubarbaro nel fin della decottione, è ottimo contra l'interitia.

Eruca. Cap. XLV.

L'ERVCA chiamata Ruchetta è calda & ſecca nel quarto grado. La domeſtica è di maggiore efficacia che la ſaluatica, & i ſemi ſpetialmente ſi confanno a uſo di medicina, & dopo i ſemi, le foglie. Ha uirtù di conſumare e d'incitar il coito. Cotta con la carne ual molto contra la ſtranguria, la diſſuria, & la paraliſia. Inoltre cotta in uino, & impiaſtrata ſu le reni de-

ſta

sta la libidine, posta sul pettignone prouoca l'orina. Il suo seme, & massimamente della saluatica, fa dirizzar il membro uirile.

Ebolo. Cap. XLVI.

L'EBOLO è caldo & secco nel terzo grado le cortеccie delle radici, & i torsi sono spetialmente medicinali. Le corteccie delle radici si ricogliono nel tẽpo della primauera, & si seccano al Sole, & durano per uno anno. Hanno uirtù di dissoluere, di cõsumare, & di purgar la flemma, e gli humori uiscosi. Si dia il suo sugo, et purga attraendo disopra, & di sotto angosciosamente. Onde non si dee darse nõ quando è digesta la materia, & ch'il corpo è apparecchiato al flusso, si come nel uomito d'ogni altra medicina. Vale alla febbre quotidiana, & lunga terzana per collora citrina & gialliccia. Inoltre, all'oppilation del fegato, all'Itericia, al colico, all'Iliaca, & mena fuori l'acqua de lentoflemmatici. Si usa dare il sugo, o per se medesimo, o uero si distemperi nella sua decottione altra medicina, o s'aggiunga sciropo, o ossimele lassatiuo, o si cuoca cõ mele fin che si consumi il sugo. Contra l'enfiamento delle parti estreme, et contra l'artetica & la lentoflemmatica, si faccia bagno d'acqua salsa con decottion della sua radice, de turioni, o di tutta la herba.

Finocchio. Cap. XLVII.

IL Finocchio si semina del mese di Dicẽbre, di Gennaio, di Febraio & di Marzo, & si traspianta d'ogni

tempo. E caldo & secco nel secondo grado. Ha uirtù diuretica di estenuar la uentosità grassa. Mangiato dopo il pasto conferisce a rutti acetosi che si fanno per indigestione, & ciò fa per la sua sottil sostanza & per le sue qualità. Il seme, le foglie, i fiori, & le corteccie del le radici si confanno molto a uso di medicina. Il seme si ricoglie nel principio dell'autunno, & si serba tre anni. Le corteccie delle radici si ricogliono nel principio della Primauera, & si serbano per sei mesi. Contra l'oppilation del fegato, della milza, contra la stranguria & dissuria & contra la pietra per cagion fredda si dia il finocchio & la sua decottione. Appresso questo, il finocchio cotto & mangiato ual contra le predette. Inoltre la acqua medesima o il uino solue il dolor dello stomaco per freddezza o per uẽtosità, & conforta la digestione. Il medesimo effetto fa la poluere della sua digestione. Contra il panno de gli occhi & il pizzicore, si ponga sugo di radice di finocchio in uaso di rame per uenti dì al Sole, & si metta su gli occhi a modo d'impiastro. Contra il pizzicore de gli occhi è certissimo rimedio, si mescoli aloè perfetto, con sugo di finocchio in uaso di rame, al Sole per uenti dì, & poi si metta ne gli occhi a modo d'impiastro.

Flammula. Cap. XLVIII.

LA Flammula è calda & secca nel quarto grado. Et si chiama Flammula, perciochè ha uirtù incensiua, & che è somigliante nelle foglie & ne fiori alla uitalba,

ba, ma i fiori come oro. Onde è di molta efficacia, ma sec ca ual poco o nulla. A far cauterio senza fuoco, si pesti la Flammula, e si ponga sopra il luogo, & si lasci per un dì, & poi si trouerà la pelle arsa. A romper la poste ma quando è fatta marcia, & ch'il capo è duro, si pesti con olio & ui si metta sopra. L'olio si pone per relassa- re, acciocheh la Flammula non secchi troppo.

Fumoterre. Cap. XLIX.

IL Fumoterre è herba conosciuta, e così detta per- cioche ella si genera da una certa grossa fumosità del- la terra. E caldo nel primo grado, & secco nel secon- do. La herba uerde & secca è di grand'efficacia. Purga principalmēte la malinconia, secondariamēte, la flem- ma salda & la collera adusta, & è diuretica. Contra la rogna, piglia due oncie del suo sugo, aggiuntoui zucche ro & si faccia sciropo & si dia con acqua calda, o uero s'aggiunghino semi di finocchio. Inoltre si faccia que sto unguento in olio di noci, & ui si ponga poluere di fu liggine sottile, & si componga aggiuntoui aceto, & su go di fumoterre in maggior quātità de gli altri, & s'un ga il patiente nel bagno, et sarà cosa perfetta. Et nota che s'il suo sugo si darà tre uolte la settimana come hab biamo detto, purga ottimamente lo humore che indu- ce scabbia. Oltre a ciò l'herba del fumoterre cotta in ui no & posta sopra il luogo delle podagre ual molto.

Funghi. Cap. L.

De Fūghi, alcuni son buoni, alcuni son mortiferi. I buoni

ſon rotondi come una palla, uengono nel principio della Primauera, & mancano il Maggio, & queſti tali non hanno ammazzato mai neßuno, ne offeſo molto in un ſubito, nondimeno tutti generano nutrimento cattiuo. I mortali ſon quelli che naſcono uicino al ferro ruggi-noſo. Gli altriſon mortali auegna che non ammazzino incontanẽte, cioè quegli che naſcono uicino ad altre coſe putride & corrotte, o uicino alla habitation di qualche uelenoſo animale, o preſſo a certe generation d'arbori che hanno proprietà di corrompere i funghi come è l'uliuo. Il ſegno che il fungo ſia mortale è queſto, che egli ha di ſopra nella ſua ſuperficie una certa humidità uiſcoſa & corrotta & che toſto s'altera & ſi corrompe tra le mani di coloro che cogliono i funghi. Ma nelle noſtre habitationi ſi truoua un fungo ilquale è largo et ſpeſſo, con un certo roſſor di ſopra, et tra quel roſſore ha certe bolle alte delle quali alcune ſon rotte et certe no, & queſto è mortale & ammazza incontanente, & ſi chiama fungo delle moſche, perche poluerizzato nel latte, ammazza le moſche.

Fien greco. Cap. LI.

Il Fien greco è caldo & ſecco, & ha ſoſtanza uiſcoſa, onde ha uirtù di maturare, & di rilaſſare. A maturar la poſtema che ſia di fuori, ſi meſcoli farina di fiẽ greco con tuorlo d'uouo & ſi ponga ſul luogo, perciochè matura & aſſottiglia. A maturar & rompere ſi faccia con terebintina & ſi ponga ſuol luogo. La herba parimẽte cotta nell'olio ſi põga ſul male e matureraſſi.

Alle

Alle posteme delle parti spirituali, farina di fien greco posta in un sacchetto & cotta in acqua con maluauisco, fa prò messa sul luogo. Alle posteme dello stomaco & delle budella, si faccino poltiglie della farina del fien greco & dell'acqua predetta, & si ponghino sul luogo.

Cappuccio. Cap. LII.

I Cappucci son della natura del cauolo, & hanno le foglie in forma di cauolo fin che si chiudono, & come poi son chiusi, le foglie diuentano quasi bianche & grosse come gli spicchi delle cipolle, e crespe. Desiderano l'aere freddo, percioche nell'aere caldo & temperato non si chiudono, ma stanno aperti come i cauoli. Desiderano terra come i cauoli, & si fanno de capucci composte come delle rape. Inoltre si seminano come i cauoli.

Gramigna. Cap. LIII.

LA Virtù della gramigna è stitica, & ha uirtù di saldar le ferite, costrigne il uentre, & sana le ferite delle reni & della uessica. Et il suo sugo dato a bere, amazza per la sua proprietà i Lombrici. I cani conoscono questa herba, & la mangiano quando si uogliono purgare come dice Plinio.

Gralega. Cap. LIIII.

SI Dice che la Gralega ingrassa la terra se ui si riuolge dentro uerde. Si dice anco ch'il suo seme fa marauigliosamente far uoua alle galline, la qual cosa è stata prouata da alcuni.

Gentiana. Cap. LV.

LA Gentiana è radice d'una certa herba che ha il medesimo nome. Et la sua sola radice si confà a uso di medicina. Si ricoglie nel fin della Primauera, & si serba secca tre anni. Nasce per lo piu ne monti, & ne luoghi ombrosi & humidi. E calda & secca nel terzo grado. Ha uirtù di consumare, di dissoluere & d'aprire ond'è diuretica. Contra l'asma uecchia si dia la sua poluere con uino, aggiunta acqua d'orzo. Il sugo della sua radice, manda uia la morfea, & sana le piaghe & l'ulcere corrosiue. Beuuta da colui ch'è caduto da alto & che s'è infranto l'aiuta molto. Et è l'ultima medicina contra i morsi dello scorpione, & de uermini uelenosi, & del can rabbioso, se se ne bee due oncie col uino.

Gariofilata. Cap. LVI.

LA Gariofilata è somigliante alle foglie nouelle del Roue, o de Fiapponi, & la sua radice & le foglie sanno di buono. E calda & secca nel secondo grado. La fresca è di maggiore efficacia che la secca, & si serba uno anno. Ha uirtù di dissoluere, di consumare & d'aprire. Et si chiama gariofilata, percioche ha l'odore somigliante a quello de garofoli, secondo il sapore et l'effetto. Contra la passion cardiaca cotta in acqua salsa con olio, si ponga su la parte dinanzi & di dietro. A confortar la digestione, & il dolore del stomaco & delle budella per cagion di freddo o di uentosità, si dia il uino della sua decottione.

Humulo. Cap. LVII.

Lo Humulo cioè il Latiago ha fiore, il qual si serba per la secchezza sua grande, lunghissimo tempo nella sua uirtù. Onde è comune opinione che non si marcisca mai, & è d'odore acuto & forte. Et è caldo & secco, dissolutiuo della uiscosità, & incisiuo, & conserua dalla putredine i liquori co quali si mescola.

Iusquiamo. Cap. LVIII.

Il Iusquiamo è freddo nel terzo grado. E seme d'una certa herba che si chiama Cassellaggine, o dente di cauallo. Et de semi le maniere son tre, perciochè ue ne è di bianco, di rosso, & di nero. Il bianco e il rosso si confanno a uso di medicina, ma il nero è mortale. Nota che se si dee torre il Iusquiamo per bocca di dentro, si dee por il seme, ma se di fuori, s'adopera la herba. E il seme è di maggiore efficacia. Ha uirtù di far dormire, & di costrignere e di mortificare. A prouocar il sonno in acuta infermità, si faccia fomento della acqua della decottione della sua herba, intorno alla fronte alle tempie, & a piedi. Si faccia anco lauamento, & poi si faccia questo impiastro. Poluere del suo seme, sottile con albume d'uouo, & latte di donna che nutrisca una bambina, & un poco d'aceto, & si metta su la frõte & su le tempie. Parimente a costrigner le lagrime si faccia il medesimo impiastro. Contra la dissenteria si faccia impiastro della herba, & si metta sul luogo, perciochè lieua uia il dolore. Contra il dolor de denti.

ſi mettino i ſemi ſu carboni, & il patiente riceua il fumo per la bocca, & la tenga ſopra l'acqua, e ui appariranno dentro quaſi uermi che nuotino. Il ſeme poſto ſul dente per cauſa calda, lieua il dolore. Et nota che ſi puo ſerbar per dieci anni.

Iſopo. Cap. LIX.

L'ISOPO è caldo & ſecco nel terzo grado. Ha uirtù ſecondo i fiori & le foglie, & non ſecondo le radici diuretica, di diſſoluere, di conſumare & d'attrarre. Contra la toſſe fredda uale il uino della ſua decottione, e de ſemi del finocchio, lieua il dolore dello ſtomaco & de gli inteſtini. Il fomento fatto d'acqua della ſua decottione, mondifica la matrice dalle ſue ſuperfluità. Il medeſimo fa il ſuppoſitorio della ſua poluere con olio muſcelino. La ſua poluere o la herba ſcaldata in un teſto, & poſta ſul capo per ſe medeſima, o in ſacello, ual contra il catarro freddo, & contra la caduta dell'uuola. Contra l'uuola ſi faccia gargariſmo con l'aceto della ſua decottione. Inoltre la herba cotta in uino & impiaſtrata lieua il dolore per uentoſità.

Iringio. Cap. LX.

L'iringio Et la Saliunca è una coſa medeſima & è molto ſpinoſa, della cui radice ſi fa la zenzeuarata a queſto modo. In due libbre di mele, & in una di iringio mondato, ſi ponga una onc. e meza o due di Gengiouo, o la metà di pepe ſolamente. Si lauino gli Iringi a q̃ſto modo e ſi getti uia il legno che ui è dẽtro. Et poi ſi cuocino

cino ottimamente, o uero prima si cuocino & poi si
getti uia il legno. Dopo questo si taglino minutamen-
te, & posto il mele al fuoco, & bene spumato, ui si
ponghin dentro gli iringi & il Giengiouo, o ueramen-
te il pepe, & bollino fin che diuentino spessi, & se nel
fin della cocitura, ui si porrà seme di Ruchetta & di
Pino sarà ottimo al coito, e fa dirizzar il membro.

Iaro. Cap. LXI.

*Il Iaro che per altro nome è chiamato barba d'A-
ron, o ueramente piè di uitello, è caldo & secco nel
secondo grado. Si truoua in luoghi secchi & humidi,
in montuosi & in piani nel tempo del Verno & della
State. Ha grande efficacia secondo le foglie, ma se-
condo le radici grandissima, & massimamente secon-
do certe nodosità che si ricogliono, si tagliano, & si
seccano. Ha uirtù di dissoluere, di rilassare, & d'as-
sottigliare. Contra l'enfiamento de gli orecchi si cuo-
ca la herba con quei nodi nel uino & nell'olio, aggiun
to comino, & si faccia impiastro, & si ponga su gli
orecchi. Contra la postema fredda, si pesti la herba
con quei nodi insieme con sungia uecchia di porco, e co
sì calda si ponga sul capo. Contra le scrofole uenute
di nuouo, la herba con sungia uecchia & con squilla o
ueramente con sungia d'Orso se si puo hauere, & si pon
ga sul luogo, & si guarirà essendo nuoue. A far net-
ta la faccia & per sottigliar la pelle, si faccia poluere
de suoi nodi secchi, & si distemperi con acqua rosata,
& si lasci al Sole fin che si consumi tutta l'acqua, e si*

faccia così tre uolte & quattro & piu di quella poluere sola, o uero si bagni la faccia con quell'acqua rosata & fa piu bella che la biacca. Inoltre la sua poluere sola rode uia la carne souerchia.

Iride. Cap. LXII.

L'IRIDE O l'irios, o la Gladiola, ha le foglie somiglianti a una spada con fiori porporini o bianchi, perciochè l'iride ha il fior purpureo & l'irios l'ha bianco, & son d'una medesima uirtù. Vsiamo solamente nelle medicine, la radice. Si ricoglie nel fin della Primauera, & si secca, & si serba due anni. E caldo & secco nel secondo grado. Ha uirtù diuretica, onde dissolue & apre contra il uitio delle parti spirituali, & contra l'oppilation della milza e del fegato, delle reni, e della uescica, & contra il dolor per uentosità gioua il uino della decottion dell'irios. La sua poluere rode leggiermente la carne souerchia. Al panno degli occhi si faccia unguento della sua poluere con acqua rosata.

Liquiritia. Cap. LXIII.

LA Liquiritia è radice d'una certa herba che desidera terra ben soluta, & massimamente sabbia per crescerui meglio, & acciochè faccia molte radici, le quali se si piantano, ageuolmente s'appigliano & pullula molto intorno a se, & se perauentura si piegasse a terra la sua hasta ancor tenera & che si sotterrasse, si conuertirebbe in radici, si come auien nella menta, nella

nella ruta, & nella gramigna. E calda & humida temperatamente. Si dee elegger non troppo grossa, ne molto sottile, & che sia gialla dentro & che non faccia poluere, & la nera & la bianca si dee lasciar stare. Il suo sugo è della medesima efficacia & anco di maggiore, & si fa a questo modo. Quando la radice è uerde si pesti bene, & si bolla in acqua, & si cuoca tanto ch'ella quasi si consumi, & poi si spriema. La sua decottion in acqua ual contra tutti i mali del petto, & contra la periplemmonia & la pleuresi. Inoltre il uin della sua decottione ual contra la tosse. Al medesimo uale il lettuario fatto del sugo di liquiritia & di mele. Oltre a ciò la liquiritia masticata & ritenuta sotto la lingua, mitiga la sete, & l'asprezza della lingua & del gorgozzule.

Lingua d'Ariete. Cap. LXIIII.

LA Lingua dell'Ariete che si chiama anco Piantaggine è fredda & secca. Le sue foglie secche saldano ottimamente le ferite & l'ulcere, & non è cosa miglior di quella, come dice Dioscoride. Et è marauigliosa cosa, che quando si bee il sugo di tre sue radici in tre oncie di uino, guarisce qualche uolta la terzana. Et se se ne bee di quattro radici in quattro oncie di uino, cura qualche uolta la quartana. Inoltre dice Dioscoride che sana i morsi del cane rabbioso, gioua a gli Idropici, & ripugna al ueleno. Il suo sugo uccide i lombrici, costrigne i mestrui, & ripercuote nel principio i tumori delle posteme &

dissipa le gengiue gonfie & sanguigne, & le ripercuote & le sana.

Giglio. Cap. LXV.

IL Giglio si pianta del mese d'Ottobre, & di Nouembre nella terra grassa & ben rimossa & lauorata, perciochе si togliono i suoi spicchi uerdi o secchi & si mettono separati l'un dall'altro per una spanna o per spatio d'un piede, & sarà meglio, si come si fa de gli agli. Dice anco Aristotele, che se l'hasta del Giglio, quando non è ancora aperto il suo seme, o il suo fiore si piegasse a terra di modo che la sua cipolla non si diradicasse, & che si coprisse di terra, che fra pochi giorni manderebbe fuori una cipolla picciola per ciascun nodo della hasta, come son le boccie. E' caldo & humido. De gigli alcuno è saluatico, alcuno è domestico, & de saluatichi chi produce il fior porporino ch'è di piu efficacia, & chi lo ha giallo. Ma il domestico trito con sungia uecchia, o cotto con olio, & posto sopra la postema fredda, la matura. Contra la durezza della milza prendasi la radice del giglio in molta quantità, con la branca orsina & con la radice del uischio et si metta in uino e in olio per dieci dì, et poi si coli, aggiuntoui cera & olio, & si faccia unguento. A far la faccia colorita prendi le nodosità delle radici del giglio saluatico, et secca, & fanne poluere, & distempera con acqua rosata, e si secchi, & fatto cosi tre & quattro uolte, ungi la faccia con quella poluere solamente & con l'acqua rosata,

rosata, & lauando si monderà la faccia & se ne leueranno le crespe. Inoltre dice Dioscoride che le sue foglie cotte & poste sul luogo abbruciato fanno gran prò. Il medesimo fa la sua radice, se trita con olio ui si pon sopra, percioche la sua uirtù è mitigatiua. Mena anco fuori la purgation de mestrui, percioche è apritiua & costrettiua dell'enfiamento, & però ual contra le posteme per uentosità, se trita la sua radice con olio, si porrà spesso sul luogo. Plinio dice che le cipolle col uino sanano le trafitte de serpenti, & la malignità de funghi & il ueleno. Cotte in uino o in olio, soluono i chioui & i nodi de piedi, & fanno ritornar i peli ne luoghi abbruciati. Cotte medesimamente nel uino e aggiuntoui mele, soccorrono alle uene tagliate. Le sue foglie cotte nel uino sanano le ferite. Si fa olio de fiori, & acqua si come delle rose, & è quasi della medesima uirtù ch'è l'olio & l'acqua rosata.

Lingua di cane. Cap. LXVI.

La Lingua di cane è calda & humida nel primo grado. Ha le foglie picciole & acute, somiglianti alla lingua del cane; uerde è di molta efficacia, & secca non ual nulla. Ha uirtù d'incitar la libidine & d'ammollire. Questa herba cotta con la carne, o con l'olio, o col sangue, desta la libidine. Vale etiandio cotta col zucchero, a coloro che son consumati. Contra la secchezza del petto si dia acqua della sua decottione, & aggiuntoui draganto ual piu.

Lapatio. Cap. LXVII.

Il Lapatio, cioè l'acetosa, o uero la rombicie è calda & secca nel terzo grado o nel secondo, come dice Auicenna. Il Lapatio è di tre maniere, cioè acuto che ha le foglie aguzze & questo è di piu efficacia. Et è lapatio domestico che ha le foglie larghe, & si confanno piu a uso di cibo, & n'è un'altro con le foglie rotonde. Ha uirtù di dissoluere, di rilassare, d'aprire, & d'assottigliare. Contra la scabbia, si bollino insieme sugo di lapatio acuto, olio muscelino, & pece liquida, & poi si coli, & alla colatura s'aggiunga poluere di tartaro, & fuliggine, & si faccia unguento, il quale è assai conueneuole a rognosi. Auicenna scriue che la sua radice cotta con aceto, conferisce alla scabbia ulcerosa e all'impetigine, & la sua decottion in acqua calda fa prò al pizzicore, & ch'ella parimente è ottima nel bagno. Contra l'impetigine & la serpigine si faccia decottione di sugo di lapatio con poluere d'orpimento. A maturar la postema, ui si ponga sopra il lapatio rotondo trito & cotto in olio o con sungia. A romper nel modo medesimo, ui si ponga anco il rotondo. Prouoca l'orina in molta quantità. L'acqua o il uino della sua decottione solue l'oppilatione della milza & del fegato. Contra le scrofole nuoue si faccia impiastro di lapatio acuto trito con sungia. Contra i lombrici uale il suo sugo dato con mele. Contra la flemma che soprabonda nel ceruello, si metta nelle narici del naso il suo sugo con sugo di ruta in poca quantità, in aere

caldo

caldo o in bagno. Inoltre mangiato il lapatio crudo o cotto uale a rognosi.

Lattuga. Cap. LXVIII.

LA Lattuga si puo seminare, & traspiantare tutto il tempo dell'anno, in terra grassa & sommossa, per se medesima & mescolata anco cō altre herbe. Et quella che si semina nell'Autunno, si pianta utilmente del mese di Dicembre intorno all'aie dell'altre herbe che si seminano allora, percioch'ella non teme il gielo, anzi prende piu forza, & sarà buona dopo il Verno con le altre herbe, fin ch'ella produrrà il seme. Ma quelle che son picciole per natura non si traspiantino. Ma quelle che son grandi che si chiamano lattughe Romane che hanno le semenze bianche si deon traspiantare, acciochè caschino & diuentino dolci. S'aiutan molto con l'adacquarle nel tempo del secco. La lattuga è fredda & humida temperatamente. Altri dicono ch'ella è calda & humida temperatamente, & però è miglior dell'altre herbe, & temperatissima rispetto all'altre herbe. Genera buon sangue, & copia di latte, & se non si laua con l'acqua è migliore, percioch'ella si smaltisce tosto, & prouoca l'orina, & spegne la collora e rinfresca il bollimento del sangue, & fa sonno. Vale anco contra la postema calda. Impiastrata, lieua il dolor del capo uenuto per collora rossa o per sangue. Ma cotta si confa piu a usarla che cruda, perciochè il suo latte si menoma per lo caldo del fuoco, per lo quale era induttiua del sonno, ma a collerici è conueneuole

così cotta come cruda. Nel suo principio è migliore allo stomaco, & piu conueneuole per accrescer il latte alla donna, & la sperma allo huomo; ma quando s'indura, & che non ha piu copia di latte, la humidità sua si menoma, & diuenta di sapore amaro; onde è apritiua, ma genera sangue pessimo, & però nuoce a coloro che l'usano, percioche fa mal uedere, & corrompe la materia della sperma; Ma quando è tenera ual molto lessa o cruda, nelle febbri. Et cotta nell'aceto, & aggiuntoui zafferano, solue l'oppilation della milza e del fegato. A prouocar il sonno si prenda del suo seme, & si compona con latte di donna che nutrica fanciulla, & con albume di uouo & se ne faccia impiastro sopra le tempie. Anco la poluere del suo seme con latte prouoca il sonno. Et quel medesimo fa a coloro c'hanno la febbre, dato con l'acqua calda. Contro alla postema calda, si confetti con olio rosato, & ui si ponga, & la consuma, & la rompe. Anco l'impiastro fatto delle sue foglie souiene a quelli ch'anno erisipila Il suo seme dato a bere soccorre a coloro che spesso si corrompono. Inoltre è una specie di lattughe, le quali hanno le foglie piu strette & piu aspre & meno uerdi, & questa è amara, e di maggior caldezza & secchezza che la domestica. Dice anco Plinio che è una spetie di lattuga, che per se medesima nasce, laqual s'apella lattuga Caprina, laquale se si getta in mare, si muoiono i pesci che ui son prossimi. Inoltre n'è un'altra spetie che nasce ne campi, le cui foglie peste con la polenta uagliono alle budella. Et questa cotale appellano

pellano i Greci Ilion. Anco n'è un'altra ſpetie che creſce nelle ſelue, la quale appellano Scaueon o Scaticio, le cui foglie peſte con la polenta uagliono alle ferite, & stagnano il ſangue, & ſanano le ferite che ſi corrompono. Et è un'altra ſpetie di lattuga, la qual ha le foglie ritonde & corte, la quale molti appellano Bacia, il cui ſugo cauano gli ſparuieri graffiando la terra, & intingendoui gli occhi diſcacciano l'oſcurità quando inuecchiano. Il ſugo della quale herba ſana tutti i uitij de gli occhi, & maſſimamente quando ſi meſcola con eſſo latte di femina, & medica i morſi de i ſerpenti, e de gli ſcorpioni ſe il ſuo ſugo ſi bee con uino, e ſopreſſo le ſue foglie peſte s'impiaſtrano, percioche rimoue, & coſtrigne ogni enfiamento.

Lentiſco. Cap. LXIX.

IL Lentiſco è di calda & ſecca compleſſione. Ha uirtù di coſtrignere, & di ſaldare. Contra il fluſſo de meſtrui, & contra la diſſenteria, & il uomito per debilità di uirtù contentiua, ſe ne facciano piccioli mazzuoli con le ſue foglie, e ſi cuocino in aceto forte, & fattone impiaſtro ſi ponga ſopra il pettignone, & ſopra le reni, & contra il uomito ſopra la forcella del petto. Si puo anco uſare in queſta altra maniera contra le predette coſe, cioè che ſi prenda il tenerume del lentiſco, & ſi faccia bollire infino che ſia conſumato l'aceto, & ciò fatto ſi ponga a ſeccare, & poi ſe ne faccia poluere, la qual ſi dia ne cibi, e ne beueraggi. Contra l'ulcerationi della uerga,

si prenda la poluere fatta delle sue foglie seccate sopra un testo caldo, & ui si poluerizzi, perciochè salda le piaghe, consuma la marcia & non ui si dee porre se non quando ui fosse la marcia. Contra l'ulcerationi della bocca, & della lingua, & delle labbra in febbre acuta, si faccia decottion delle sue foglie in aceto, & il patiente si gargarizzi spesso.

La Laureola. Cap. LXX.

La Laureola è herba molto lassatiua, calda & secca nel quarto grado. Il suo frutto o il seme, è rotondo, rossiccio come pepe che si chiama Cocogridio o Cocognidio, che è molto piu lassatiuo che la laureola, & pur la lauanda è molto lassatiua. Et purga la flemma & gli humori uiscosi, principalmente dalle parti rimote, & dalle giunture de membri. Secondariamente la malinconia, onde uale alle sciatice, alle artetici, & alle podagrei. Inoltre contra la apoplessia & la paralisia. S'usa nell'altre medicine, cioè nell'ossimele di Giuliano & in somiglianti. Si dà parimente nelle compositioni, ma non si dà per se medesima, perciochè ha natura d'ulcerare le budella per la sua troppa acutezza. Ma se noi la uogliamo usar sola, diamo la sua decottione, aggiunta gomma arabica & mastice, per opprimer la sua malitia. Non si dee dare se non in quelle cose che sono malageuoli a soluersi, & a chi ha il uentre & le budella carnose. Et il suo seme è della medesima uirtù.

Lappola. Cap. LXXI.

La Lappola è una herba che ha nella sua cima certi capitelli che s'appiccano uolentieri alle uesti. Se ne trouano di molte fatte, & tutte medicinali, percioche Plinio dice che uagliono alle trafitte de gli scorpioni, i quali non feriscono l'huomo unto del sugo loro. La decottion della sua radice rafferma i denti se si tien in bocca tiepida. Il suo seme cura molti mali dello stomaco. Gioua a coloro che sputano il sangue. Souiene alla dissenteria, perciochela sua radice col uino, ferma, & le foglie col sale, soluono.

Leuistico. Cap. LXXII.

I L *Leuistico è caldo & secco nel secondo grado, e il suo seme si chiama leuistico. Nelle medicine si mette il seme, & non la herba, ne le radici. Ha uirtù diuretica di aprire & di assottigliare, onde il uin della sua decottione uale contra l'oppilatione della milza & del fegato. L'acqua della sua decottione uale contra al dolor dello stomaco & delle budella, procedente da uentosità. La sua poluere data con poluere di comino uale alle predette cose.*

Melloni. Cap. LXXIII.

I MELLONI *Desiderano terra & aere quale desiderano i cedriuoli, & i cocomeri; ma meno grassa, & meno letamata, acciochè uenghino piu saporosi e sodi, et piu tosto si maturino, e si deon piantare a quel*

medesimo modo & tempo, et poiche son nati non si deono adacquare. De melloni alcuni son lunghi & mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diuentare odoriferi, & gialli, de quali i greceschi c'hanno i semi molto piccioli son migliori di tutte le generationi de melloni. Et altri sono sottili e molto lunghi e quasi tutti i torti, i quali si chiamano melangoli, & questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi come i cedriuoli, & sono anco d'un medesimo sapore; ma sono men freddi, & piu digestibili, e però si dice che sono migliori che i cedriuoli. I melloni son freddi, & humidi nel secondo grado, & quei che son dolci sono temperatamente freddi. Et Auicenna dice che la sua radice è uomitiua in quel medesimo modo che s'è detto della radice de cedriuoli, & de cocomeri. Conuiene adunque che quei che gli uogliono usare mangino innanzi alcun cibo, acciochè non facciano abbhominatione. Ma Isac dice, che poi che saranno mangiati, si dee dimorare insino che saranno smaltiti innanzi che si prenda altro cibo. Dice anco Auicenna che'l mellone si digerisce tardi se non quando si mangia con quello che ui è dentro, & il suo nutrimento è migliore, & il suo humore è piu conueneuole che quello de cedriuoli & de cocomeri. Ma quando il mellone si corrompe nello stomaco, si conuerte a natura uenenosa. Si conuiene adunque che quando egli aggraua se ne caui fuori incontanente, & di quelle cose che dopo il lor mangiare danno aiuto sono ne collerici l'ossizacchera, il maratro, & la mastice.

Mai

Ma i flematici prendono ossimele, gengiouo condito, o solamente gengiouo, o del comino & beano uino puro. Ma il lor seme prouoca l'orina et mondifica le reni dalla rena & dalla pietra.

Meliloto. Cap. LXXIIII.

Il Meliloto è caldo & secco nel primo grado. E' herba il cui seme ha il medesimo nome; & si chiama anco Corona di Re, perciochè si forma come un mezo cerchio. Si mette nelle medicine il seme con le sue corteccie, perciochè è così picciolo & tanto congiunto con loro, ch'a pena se ne può partire. Ha uirtù confortatiua per l'aromaticità, & diuretica per la sottigliezza della sua sostanza. Il uino della sua decottione conforta la digestione, caccia fuori la uentosità, & apre l'oppilation della uescica & le reni. Il suo seme posto nel brodo & ne cibi, dà loro buono odore, & buon sapore.

Marcorella. Cap. LXXV.

La Marcorella, cioè il Lonchite è fredda & humida nel primo grado. Ha sostanza uiscosa, onde lenificando mena fuori la collora dal fegato, dallo stomaco, & dalle budella. Si dà il sugo non cotto, col zucchero, perciochè cotto perde gran in parte la sua uirtù lassatiua.

Malua. Cap. LXXVI.

La Malua è fredda & humida nel secondo grado, si truoua di due maniere, cioè domestica & ha piu

sottile

ſottile & piu fredda humidità, & ſaluatica che ſi chia ma maluauiſchio, & biſmalua, che creſce alta, laquale è men fredda & humida, & ha la ſua ſostanza uiſcoſa. Contra la poſtema calda, ſi peſtino nel principio le foglie della malua, & ſi ponghino ſul luogo per maturare, & ſi peſtino con ſungia freſca di porco & ſcaldata ſopra un tegolo s'adoperi. Vale anco contra la durezza della milza & del fegato. Il fomento della acqua della ſua decottione, ual molto fatta intorno a piedi a prouocar il ſonno nelle febri acute. La malua cotta & mangiata ſolue il corpo, & della ſua acqua ſe ne fa conueneuol chriſtero. Il maluauiſchio mollifica & matura piu ſecondo le foglie ſole, & la radice peſta con la ſungia, & ſcaldata alquanto, matura le poſteme, & mollifica le durezze. La herba cotta con la radice fin che ſi conſumi l'acqua, & apparendo una certa uiſcoſità, poſta ſu le poſteme le matura, & ammolliſce le durezze & rilaſſa, & dell'acqua, aggiuntaui cera & olio, ſi fa unguento conueneuole alle predette coſe. L'acqua della decottione del ſuo ſeme uale contra la toſſe ſecca, conferiſce anco a gli ethici. I ſemi ſacellati & cotti in olio, ſoluono le durezze, & mondificano. Dice Iſidoro & Plinio che ſe qual che uno ſi ugnerà col ſugo della malua meſcolato con olio, non potrà eſſer offeſo dalle punture dell'api, ne da gli ſcorpioni, ne da ragni.

Menta. Cap. LXXVII.

LA Menta è calda & ſecca nel ſecondo grado, &

è di

è di tre maniere. Perciochè n'è una laqual propriamen
te si chiama menta hortolana, & questa mezanamen
te scalda & conforta . Et n'è una saluatica laquale
s'apella mentastro, & questa scalda piu. Et enne un'al
tra laquale ha piu lunghe & piu larghe & piu acu-
te le foglie, & questa è la menta Romana o uero sa-
racinesca & uolgarmente si chiama herba santa ma-
ria, e questa è piu diuretica che l'altre. La menta dome
stica è una herba laquale ageuolmente si multiplica et
tosto esce fuori della terra & cresce, & s'il suo gam-
bo si piega in terra & si copre di terra, si conuerte
& si muta in radice, & tosto mette fuori & pullu-
la & confassi piu ad uso di medicina che a mangiare.
Et uerde & secca è di maggior efficacia. Ma si secca
in luogo ombroso & serbasi in grande efficacia per tut
to l'anno, & ha uirtù di cõsumare & di dissoluer per
le proprie sue qualità, & ha uirtù di confortare per lo
suo odore. Contro al fetor della bocca & delle gengiue
& de denti, si lauino i denti & le gengiue con l'aceto
oue sarà cotta la mẽta hortolana. Appresso si freghino
con la poluere della menta secca o cõ la menta secca. A
prouocar l'appetito quando fusse impedito per freddi
humori che fossero nella bocca dello stomaco si faccia
salsa d'aceto & di menta & di un poco di cinamomo o
di pepe. Contra il uomito che uenga per debilità di uir
tù contentiua o per cagion fredda si cuoca la menta in
acqua salmastra & in aceto, & intintoui una spunga si
ponga alla bocca dello stomaco, & ancora mangi l'in
fermo la detta menta cotta. Contra il tramorti-

mento, & la debilità con febri & senza febri o per materia o per qualunque altra causa, si pesti la menta cō aceto, & mettauisi pane arrostito, & si lasci dimorare alquanto infino che s'immolli, & s'apicchi alle nari del naso, & se ne freghino le labbra & i denti, & le gengiue, & le tempie, & si leghi sopra le uene che battono delle tempie, & anco delle braccia. Et anco il patiente le mastichi & trangiotta l'humore. Contra l'assodamento del latte se ne facciano piccioli mazzuoli, e si cuocino in uino, & in olio, & s'impiastrino alle poppe. Et sappi che con alcuna medicina mischiata si da contra ueneno, & si dee dare col suo sugo, o col uino doue sarà cotta, se non hauessi il sugo. Contro al ueneno prendi solamente il sugo della menta Romana, o il uino della decottione, o il sugo mescolato col mele. Vale anco contra l'oppilation della milza e del fegato, & delle uie della orina, per lo humor freddo e caldo senza febre. Il suo sugo col mele ammazza i lombrici. Stillata ne gli orecchi ammazza i uermi. Cotta nel uino & nel l'olio, & impiastrata, solue la materia delle durezze fredde. Il mentastro, la carice, & la saluia, si cuocino in uino, & si dia al patiente contra la toße fredda, il uino della sua decottione. Inoltre la sua fomentatione riscalda & mondifica la matrice infreddata. La sacellation fatta della sua poluere costrigne la fredda reuma del capo. La menta Romana si puo porre in cambio della hortolana.

Mandragola.

Mandragola. Cap. LXXVIII.

La Mandragola è fredda & secca, ma la sua quã tità nõ si determina per gli autori, le cui specie son due, cioè maschio & femina, ma noi usiamo l'una et l'altra indifferentemente. Et certi, come Auicenna & altri, dicono che la femina è formata in guisa di donna, & ch'il maschio è a modo di huomo laqual cosa è falsa, ma il maschio ha le foglie piu lunghe, & la femina piu larghe, ma alcuni gli intagliano a quel modo per ingannar le donne. Le corteccie delle radici si confanno principalmente a uso di medicina, & appresso i frutti, & ultimamente le sue foglie. La corteccia della radice ricolta, si serba per quattro anni in molta efficacia. Ha uirtù di costrignere & d'infreddare, & ha uirtù di far dormire. Nelle febri acute nel prouocar del sonno, si metta la sua poluere con latte di donna che nutrisca una bambina & con albume d'uouo, & si ponga su la fronte & su le tempie. Contra il dolor del capo per caldezza, si ponghino le sue foglie trite sopra le tempie. S'ungino parimente con olio di mandragola, ilqual si fa a questo modo. Il frutto della mandragola trito in olio comune, si maceri lungamente, & poi si faccia un poco di decottione, & si coli, & quello sarà poi l'olio mã dragolato, che uale a prouocar il sonno & al dolor del capo per caldezza, se se ne ungono la fronte & le tempie, & ribatte il caldo febrile. Il medesimo olio parimente ripercuote la materia delle posteme calde nel principio. I frutti & le foglie parimente s'impiastrano

ſopra, o almeno la ſua poluere con ſugo di qualch'altra herba . Contra il fluſſo del uentre per empito di collora s'unga tutto il uentre & tutta la ſpina con l'olio predetto, & ui ſe ne metta un poco con qualche chriſtero lieue . Dice Auicenna che le macchie fregate cõ le ſue foglie, ſi lieuan uia, & le lentigini ſi cancellano col ſuo latte. Inoltre fa incontanente ſonno, & poſta nel uino imbriaca grandemente. La ſua cura & di tutti i nocumenti della mandragora, è col bituro, col mele & col uomito. Nota che ſi dice publicamente che mãdragola ha uirtù d'impregnar le donne ſterili, ſe eſſe ne mangiano. La qual coſa non è uera, ſe perauentura non la mangiano, quando la ſterilità proueniſſe da ſouerchia caldezza della matrice. Percioche allora la matrice ſi ridurrebbe a temperamento, accioche il ſeme dello huomo non ui ſi abbruciaſſe dentro.

Meo. Cap. LXXIX.

Il Meo è caldo & ſecco nel ſecondo grado. E herba il cui ſeme ha il nome medeſimo, e la quale maſſimamente ſi confà a uſo di medicina. Si puo ſerbar per due anni. Ha uirtù diuretica per la ſottigliezza della ſua ſoſtanza. Il uino o l'acqua della ſua decottione ual cõtra l'oppilatione della milza e del fegato per cagion fredda e diſſolue la ſtrãguria. L'acqua ſi puo dar piu cõueneuolmẽte nel tẽpo della ſtate a giouani, e il uino nel tẽpo del uerno a uecchi. La poluere del Meo data a mãgiare o a bere col ſeme del finocchio, caccia la uentoſità delle budella e dello ſtomaco, et conforta la digeſtione.

Marrubio. Cap. LXXX.

IL Marrubio è caldo, & secco nel terzo grado & si chiama per altro nome Prassio. Le sue foglie specialmente si confanno a uso di medicina, appresso le sue corteccie, et le radici. La sua herba appiccata in luogo ombroso si conserua tutto l'anno, & ha uirtù dissolutiua, e consuntiua per le sue qualità & apritiua per la sua amarezza. Contra l'asma per freddo humore & uiscoso si dia il diaprasso o si faccia lattuario d'una parte del sugo, & d'una quinta di mele schiumato, & si cuoca alquanto infino che diuenga speßo, & poi ui si metta poluere di draganto, & di gomma arabica, & di regolitia che sarà ottimo contra'l uitio del petto, o almanco la sua poluere si confetti con mele schiumato, aggiuntaui la poluere della regolitia. Contra la tossa uale la sua decottione, & de fichi secchi. Contra la strangu-ria & dissuria si dia la sua decottione et de fichi secchi. Anco si faccia impiastro della detta herba cotta in uino, et in olio sopra le reni, et sopra il pettignone, & quel medesimo uale contra la colica per fredda cagione. Cõtro alle morici enfiate, & che nõ gittano, si faccia encatismo d'acqua salsa, et di uino doue sia cotta, e poi suppositorio della sua poluere confetta con mele, o si faccia decottione della poluere o del suo sugo, con olio muscellino, & intintoui bambagia ui si ponga suso. Contra i lombrici si dia la sua poluere confetta con mele. Contra i uermi de gli orecchi ui si metta dentro il suo sugo. Contra al uitio della milza, si

diano, o si

danno, o si prendano le corteccie delle radici, & con l'herba insieme si macerino per quindici giorni in uino, & in olio, poi se ne faccia decottione, e si coli, & alla co latura si aggiunga cera, et olio, e se ne faccia unguẽto.

Maggiorana. Cap. LXXXI.

LA Maggiorana è calda & secca nel secondo grado. Si chiama per altro nome esbrio & Esoron. Le foglie & i fiori si confanno ad uso di medicina et si coglie la state co fiori, & seccasi all'ombra & si serba per uno anno. Ha uirtù di confortare per lo suo odore e di dissipare & di consumar per le sue qualità & anco di mondificare. La poluere della maggiorana data in cibo o in uino della sua decottione riscalda il stomaco raffreddato, & canforta la digestione. I suoi fiori & le foglie poste in testo caldo & messe in sacchetto & poste nel luogo oue fosse dolore per uentosità, soluono il dolore. Posta sopra'l capo ual contro la reuma del capo. Et nota che i topi uolentieri fanno noia alle sue radici, perciochè essi cercano di guarir cõ q̃sta dalle lor malattie.

Nauone. Cap. LXXXII.

IL Nauone sostien quasi ogni aere. Desidera terra grassa, & soluta, & nasce meglio nel terreno asciutto magro & presso a riuo & dirupato & sabbionoso. La proprietà del luogo trasmuta il nauone in rapa, & la rapa in nauone. Et acciochè ottimamente faccia utilità richiede il terreno ben lauorato & letamato & ben riuolto, & alligna in quei luoghi ottimamente ne

quali

quali le biade sono state in quel anno medesimo. Et se saranno troppo spessi, diuellansi alcuni accioche gli altri si fortifichino. I quali tu potrai trasporre ne luoghi uoti. Seminansi intorno alla fin di Luglio & tutto il mese d'Agosto, & se non piouesse s'aiutino con l'adacquare. Si possono etiandio acconciamẽte seminar tra'l miglio & il panico, massimamente serotino, & il rapo & il nauone s'aiutano nella sua seconda sarchiagione. Tra napi, quegli son di piu nobil sapore che son piu lunghi de gli altri, & quasi crespi, & non grossi ne cõ molte radici, e con una solamente diritta & acuta. De nauoni si fanno buone compositioni col rafano, con un poco di sale, con aceto, con mele, con la senapa, & con spetierie odorifere, e si possono anco far assai buone senza spetierie. Son caldi nel secondo grado & nutriscono molto, ma si digeriscono malageuolmente. Nondimeno fanno la carne meno enfiata & molle che non fanno le rape, perche se si cuocono, et che gettata uia quel l'acqua si ricuocino in altra acqua, si tempera la durezza della sua sostanza, & generano nutrimento assai mezano tra il buono & il cattiuo. Quegli che nõ son ben cotti si smaltiscono difficilmente, fanno uentosità, & oppilano le uene & i pori. Et però è utile se si cuocono due uolte, & gettata uia l'una & l'altra acqua, si cuocino con la carne grassissima.

Nasturcio. Cap. LXXXIII.

IL Nasturcio è caldo, e secco nel quarto grado, & il suo seme specialmente si confà ad uso di medicina, &

serbasi per cinque anni, et la sua herba uerde è di molta efficacia, e secca non uale. Ha uirtù di consumare et di dissoluere per la sua qualità. Contra la parlasia della lingua quando i nerui s'oppilano, et si riempiono di humidità come suol incontrare nelle febbri acute, si dè masticar il suo seme, et por sopra la lingua. Contra la parlasia de gli altri membri si prenda il suo seme & si metta in sacchetto, & si cuoca in uino, & si ponga sopra il membro che duole. Et anco la herba cotta con la carne, & mangiata uale. Contra la superflua humidità del cerebro si che nella litargia si prouochi lo stranuto, ual la poluere del suo seme posto alle nari. Contra il cadimento, dell'uuola si faccia gargarismo dell'aceto doue sia cotta la predetta poluere, & i fichi secchi. Contra il mal del fianco, & contra la colica per cagion fredda ui si ponga il suo seme messo in sacchetto, & cotto in uino. A quel medesimo, & anchora alla stranguria ual la sua herba cotta in uino, & in olio, et postaui sopra. Contra il tenasmon per humor ui coso quando il culo ensia, si ponga sopra il culo la sua poluere, & le reni anco s'ungano di mele, & ui sparga la poluere del seme del nasturcio, & anco del comino, & della colofonia.

Nenufar. Cap. LXXXIIII.

IL Nenufar è freddo e humido nel secōdo grado, & è una herba laquale ha le sue foglie larghe et si truoua in luoghi acquidosi. Sonne di due maniere, una che ha i fiori purpurini, laquale è migliore, et l'altra gli ha gialli,

gialli, laquale non è tanto buona. Il suo fiore si confà a uso di medicina, & cogliesi di Settembre, & si serba due anni in molta efficacia. De suoi fiori si fa sciropo spetialmente contro l'acute febbri & per colui che fosse di distemperata caldezza si cuocano in acqua i suoi fiori & se ne faccia sciropo. Contra il dolor del capo per freddezza, usano i saracini di farlo dimorare in acqua una notte, et la mattina s'appiccano alle narici l'acqua co fiori.

Napello. Cap. LXXXV.

IL Napello è nauon marino che cresce nel lito del mare, & è ueleno pessimo & mortale, & è di somma e smisurata caldezza & secchezza. Fregato rimuoue le macchie della pelle, & se si prende in beueraggio per studio di medicina rettificato, ual contra la lebbra. Et ueleno a chi ne beesse oltre a una meza oncia et meno, percioche uccide l'huomo, & è marauiglia grande come dicono alcuni, che si truoua un picciolo topo che lo mangia & si truoua a lato lui, & quel cotal topo è tiriaca contra al detto napello.

Nigella. Cap. LXXXVI.

LA Nigella è calda & secca nel terzo grado, & è seme d'una herba laqual si truoua in luoghi paludosi, & tra'l grano, & è come rosso & amaro, il seme si serba per dieci anni, & è ritondo et piano & ha uirtù diuretica per la sua amaritudine. Ha uirtù di dissolue-

re & di consumar per le sue qualità. L'impiastro fatto di farina di nigella & di sugo d'assentio intorno al bellico & spetialmente a i fanciulli, uccide i lombrici. A quelli che son di maggiore età si confetti col mele & si dia loro. La farina della nigella con l'aceto tepido & soffiata nelle narici uccide i uermini. Vnguento di Nigella. Prendasi nigella in molta quātità & si cuoca in forte aceto fino che si consumi & diuenga alquanto spesso, et aggiunto olio diuenterà quasi unguento, ilquale è ottimo alla rogna, & rimoue l'impetigini della faccia.

Origano. Cap. LXXXVII.

L'ORIGANO è caldo, & secco nel terzo grado, si chiama anco glena o gonnella. Et enne di due maniere, cioè saluatico, & domestico. Il domestico ha le sue foglie picciole, cioè minori che quelle del saluatico, et è quello che si truoua ne gli horti, & adopera piu soauemente, & si mette nelle medicine. Cogliesi nel tempo che produce i fiori, et appicasi all'ombra, et si secca, & le foglie co fiori, si deono mettere nelle medicine gittati uia i gābi, et si serba per uno anno, et ha uirtù di dissoluere, di consumare, & attrarre. Contra la fredda reuma del capo, si prendino le sue foglie senza fiori, & si mettano in testo senza alcuno licore in un sacchetto, & si ponga poi sopra al capo il detto sacchetto, & l'infermo si cuopra bene co panni, acciò ch'il capo sudi. Il uino doue sarà cotto, gargarizzato, consuma l'humidità delle gengiue, & delle fauci. Contra l'asma fred-

do, si dia il uino della sua decottione, e de fichi secchi, o la sua poluere confetta col mele, si dia in acqua calda. Il uino della sua decottione conforta la digestione, & rimoue il dolor dello stomaco, et delle budella. Anco se della sua herba si faranno mazzuoli, et si cuocano in uino, & si pongono sopra le reni, soluono la stranguria, & la dissuria.

Porri. Cap. LXXXVIII.

I Porri sostengono quasi ogni aere, & desiderano terra mezanamente soluta, accioche ottimamēte facciano utilità, & grassa, et letamata. Seminansi in luoghi caldi, & in quelli che siano quasi temperati del mese di Dicembre. Ne temperati & ne freddi del mese di Gennaio, e di Febraio et di Marzo, quando la terra è agguagliata. Et questa seminatione si faccia, o soli, o con altre herbe, in buona terra, et ben coltiuata, et coperta disopra con letame. Si deono i suoi semi spargere spessi, et poi si diuellono le piu grosse porrine, ne si lieua lor punto delle lor radici. Si piantano co solchi. Ma quando si piantano col palo si tagliano le radici quasi fino al porro, e la sommità delle foglie. Et si piantano del mese d'Aprile, & di Maggio, & per tutto l'anno del mese di Giugno. Si possono anco piantare del mese di Luglio, d'Agosto, di Settembre et d'Ottobre, et saranno utili nel seguente mese di Marzo & d'Aprile. Et non si dee nel piantamento de porri ricercar terra molle, ma mezana et ottima, et anco quella che fosse quasi secca sarebbe assai buona. Si pianta in due mo-

di, l'un modo ne solchi come a Bologna si costuma, cioè che l'un solco sia per una spanna partito dall'altro, & i porri sian posti ne i solchi lontani l'un dall'altro per quattro dita, & quando l'altro si fa, si tiri la terra sopra i porri, & si calchi la terra co piedi soauemente. Nell'altro modo si piantano, cioè che poi che saranno ottimamente lauorate & disposte l'aie, si faccino pertugi col palo grosso quasi come una asta di lancia & adentro per una spanna & piu, & l'uno spartito dall'altro un sommesso, ne quali si mettino l'apparecchiate porrine & non si riempino i pertugi, ne ui si metta niente. Ma paßate tre settimane si sarchiano, allora che l'herba nasce fra essi, e si purgano da l'herbe, & si dice che i porri in tal maniera piantati son migliori de gli altri, & non si possono ageuolmente inuolare, ma questo modo è molto faticoso. Si piantano anco ottimamente fra le cipolle che sien gia quasi grosse. Et diuelte le cipolle si sarchiano & si troua che utilmente allignano & crescono. Et quãdo si diuellono in un luogo, se ne lasciano alcuni in quali si serbano per seme. Il cui seme si puo serbar per tre anni appiccato senza lesione. Il porro è caldo & secco nel terzo grado & per uia di cibo non è lodabile, percioche nuoce allo stomaco facendo enfiamento, & uentosità, & con la sua acuità morde i suoi nerui. Ha anco proprietà di far nera fumosità che s'appartiene alla malinconia, laquale salendo al capo oscura il uedere, & induce sogni terribili & paurosi onde se ne deono guardare i collerici maniaci, & quelli che hanno opilatione nel capo. Ma

quelli

quelli che gli amano di mangiare, prendino dopo essi lattughe, porcellane, induia, & simiglianti cose, acciochè il lor calore si temperi per queste cose o si lessino, & appresso due o tre uolte si lauino, & poi si diano a mangiare. Ma secondo medicina uagliono, perciochè mangiati crudi mondificano la canna del polmone da grossi humori, & aprono l'oppilation del fegato. Il sugo del porro con aceto, & con olio rosato, & cō incenso, messo nelle narici constrigne il sangue a coloro che son di fredda natura, distillato nell'orecchie mitiga il dolore generato per freddezza, & per humidità. Il porro crudo impiastrato sopra il morso de serpenti, fa utilità. Cotto & condito con olio di mandorle suscita la lussuria, & Plinio dice ch'il porro pesto col mele & impiastrato sopra le ferite le sana, & il suo sugo beuuto con il uino solue la doglia de lombi, & mischiato con sale, tosto salda le ferite, & sana, & amorbida le durezze, & sana le rotture. Mangiato crudo ual contra l'ebbrietà, & stimola la lussuria. Solamente con l'odore, scaccia gli scorpioni & i serpenti. Vale anco contra al dolor de denti & occide i loro uermini, ma ingrossa la sottilità de gli occhi & graua lo stomaco, & genera sete, & incende il sangue, & infiamma se se ne mangia troppo. Il seme del porro è piu secco & di piu forte operatione. Del quale datone a bere due dramme, con due semi d'aglio, marauigliosamente stringe il sangue a coloro che lo sputano, scorticandosi loro il petto.

Papauero. Cap. LXXXIX.

Il Papauero si semina del mese di Settembre ne luoghi caldi & secchi, ma ne temperati & freddi del mese di Gennaio, di Febraio, di Marzo, & di Nouembre. Puossi anco seminar con l'altre herbe, & è freddo & secco nel primo grado, et è di due fatte, bianco et nero. Il papauero bianco è freddo et humido, et il nero è freddo et secco, et piu mortificatiuo; il suo seme colto si serba per dieci anni. Et ha uirtù di far dormire di letificare, et di mortificare. A prouocare il sonno si faccia impiastro dell'uno et dell'altro seme, o dell'uno col latte della femina, et con l'albume dell'uouo intorno alle tempie. Le femine di Salerno danno la poluere del papauero, cioè il suo seme a fanciulli col proprio latte. Et non si dee miga dare il seme del papauero nero; peroche piu mortifica. Contra le posteme calde nel cominciamento et contra il riscaldamento del fegato si prenda il seme del papauero o la sua herba pesta et si confetti con olio rosato et ui si ponga sù. Contra la secchezza de membri come nell'etica, et nell'altre infermità, si prenda l'olio uiolato et si scaldi alquanto et con esso si confetti la poluere del papauero bianco et se ne unga la spina per tutto. Anchora a questa medesima infermità, et contra alla secchezza del petto ual molto il diapapauero, ilquale si fa principalmēte d'esso. Dicono anco Plinio et Dioscoride et Macro che del sugo delle foglie, et de suoi capitelli si fa oppio donde si prouoca il sonno a coloro

c'hanno

c'hanno febbre. Il qual cautamente si dee dare, percio che molto oppila & infredda & mortifica, & massimamente il papauero nero.

Peucedano. Cap. XC.

IL Peucedano è una herba che per altro nome s'appella finocchio porcino, il quale è caldo & secco. Et il uino della sua decottione uale contra alla stranguria, e dissuria, & contra l'opilation della milza & del fegato. La herba cotta in uino & in olio & impiastrata al fegato & alla milza mollifica la lor durezza. Contra gli humori freddi che sian ne membri spirituali, si dia l'acqua della sua decottione & dell'orzo, & se sono molto freddi si dia il uino della sua decottione, & il sugo della regolitia.

Petrosemolo. Cap. XCI.

IL Petrosemolo si puo seminar del mese di Dicembre, di Febraio, di Marzo, & d'Aprile, solo & insieme con altre herbe, & si puo traspiantar quasi tutto il tempo dell'anno. Il suo seme si serba per cinque anni, & è caldo & secco nel secondo grado, & è diuretico, & incisiuo, & prouocatiuo dell'orina & de mestrui, & dissolue la uentosità, & l'enfiamento, & spetialmente il suo seme. Et Galeno dice che impiastrato sopra le pustole marauigliosamente mondifica la rogna, e la morfea, onde uale alli idropici, & a quelli ch'hanno febbre periodica, & mitiga il dolore delle reni, & della uessica, perciochè rarifica i porri, & le

uie del corpo, & caccia gli humori sottigliando con l'orina, & col sudore, & mondifica il fegato, & le ferite, & apre la loro oppilatione, & cura le lor posteme, massimamente quelle che son nelle reni, & dissolue la uentosità della colica. Et pesto, & messo nella natura della femina prouoca i mestrui & caccia fuori la seconda, & la creatura morta, il quale anco dato a bere mondifica il fe to de gli humori grossi & uiscosi.

Psillio. Cap. XCII.

Il Psillio è freddo & humido nel quarto grado, & è una certa herba il cui seme s'appella Psillio, il qual seme si dee metter nelle medicine. Cogliesi la State & serbasi per due anni, & ha uirtù di purgare, & di raffreddare, & mondificare o di mollificare. Contra la secchezza della lingua nelle febbri acute si prenda il suo seme e si leghi in sottilissimo panno & si infonda nell'acqua, & rasa prima la lingua col coltello di legno, se ne unga la lingua. Contra la secchezza de membri spirituali, & constrittione del uentre nell'acute febbri, si prenda il psillio & si metta in acqua & si lasci alquanto. Appresso gettata uia quella acqua, si dia con l'acqua fredda. Anco si mette conuenientemente nel sciropo contra l'acute febbri, & si dee molto cuocere, & sarà cotto quando la gocciola s'appicca alla cazza, la quale tosto ui s'appicca per la uiscosità del detto psillio. Contra la dissenteria si dee prender il psillio & ardere in alcun testo, & fat-

tane poluere si dia con uouo da inghiottire & con acqua rosata che sia meglio, se ciò auiene per uitio delle budella di sopra; ma se auenisse per uitio delle budella di sotto, si faccia soppofta della sua poluere. Et al medesimo si faccia impiastro con la poluere & con albume d'uouo, & con un poco d'aceto & con acqua rosata sopra il pettignone & sopra le reni o sopra il bellico, s'auiene per uitio delle budella di sopra. Contra al flusso del sangue del naso, ual quel medesimo impiastro sopra la fronte & sopra le tempie, o si metta nelle narici del naso, essendo fatto stuello della sua poluere & del sugo della sanguinaria. Sopra le calde posteme si prenda un sacchetto pieno di seme di psillio & d'alcuna altra herba, & ui si ponga spesso sù. Sopra l'asprezza de capelli si laui il capo con l'acqua della sua decottione. Inoltre con la sua freddezza & con la sua humidità conserua la canfora, perciochè la canfora è di sostanza troppo sottile.

Piantaggine. Cap. XCIIII.

LA Piantaggine che si chiama lingua d'Ariete come si ha detto di sopra è fredda & secca. Le sue fogl e secche saldano ottimamente le ferite & l'ulcere, & non è cosa miglior di questa, come dice Dioscoride. Et è marauigliosa cosa che quando si bee il sugo di tre sue radici in tre oncie di uino alcuna uolta cura la terzana, & se si bee il sugo di quattro radici con quattro oncie di uino alcuna uolta cura la quartana. Dice Dioscoride che sana le ferite del can rabbioso, & aiu-

ta gli idropici, & contrasta al ueleno, & il sugo uccide i lombrici, & mitiga la gran solutione del uentre, & stringe i mestrui e gli enfiamenti delle posteme. Nel cominciamento contrasta, & fa tornare indietro, & mondifica le gengiue pregne, & sanguinose.

Polipodio. Cap. XCV.

IL Polipodio è caldo nel quarto grado, & secco nel secondo, & è una herba simigliante alla felcie che cresce sopra le quercie, & sopra le pietre, & le mura; ma quella che cresce nelle quercie è migliore. La sua radice colta, netta & secca al Sole per un dì, si conserua in molta efficacia per due anni; ma quella che rompendosi mostra dentro d'esser secca, si dee gittar uia. Ha uirtù di dissoluere, di consumare & di purgare principalmente la flemma, & la malinconia, & massimamente dallo stomaco, & dalle budella, & è un poco lassatiua, & nota che nella decottione del polipodio, si dee metter alcuna cosa che cacci uia la uentosità, si come anici, finocchio, & comino, perch'il polipodio solamente muta gli humori in uentosità. Anco l'usiamo ne beueraggi, o nelle potioni, & nelle confettioni, & nel brodo della gallina, o d'altra carne. Diamo anco la sua poluere per dissoluere, e uale alla cotidiana, & alla terzana per cagione di collora uitellina, o citrina. Solue anco l'oppilation del fegato per uiscosi, & grossi humori. Vale alla febbre quartana, & a quelli che hanno mal di fianco, & il colico, & a quelli che hanno flemma mucilagginosa nelle budella.

budella. Contra la cotidiana, & al mal di fianco, & alla pietra, & al dolore de membri, & a conseruar la sanità, si dee cotal modo usare. Si prenda del polipodio una oncia o due al piu se sarà molto lassatiuo, & si pesti, & se faccia decottione in acqua con prugne & con uiole, aggiunto seme di finocchi & d'anici in molta quantità, & colato si dia al patiente la mattina & la sera.

Pastinaca. Cap. XCVI.

La Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, & di Febraio & di Marzo in terra grassa & soluta & di dentro cauata & ottimamente lauorata, & è di due maniere, saluatica & domestica, & ciascuna nella radice è di duro nutrimento, & meno nutrisce che la rapa, ma alcuna acuità, onde sottiglia & fa solutione, & però prouoca i mestrui & l'orina. Ha ancora in se alcuna uirtù insiammatiua, per la quale aiuta il coito, la quale quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque acciochè si riduca a temperamento si conuien due uolte lessare & gittata uia l'acqua, tre uolte si cuoca. La pastinaca saluatica per altro uocabolo è appellata dauco asinino, & la domestica dauco cretico. Et la loro radice secondo Isac è calda nel mezo del secondo grado, & humida nel mezo del primo. Ma le foglie e i fiori secondo gli altri sono calde & secche nel terzo grado, e l'una per l'altra si mette nelle medicine, perche sono quasi d'una medesima uirtù. Ma la domestica è mi-

gliore. Si ha anco un'altra pastinaca, laquale è rossa, & puossi mangiar cruda, & cotta co nauoni fa bellissime composte, la qual si semina al modo dell'altre pastinache. La pastinaca saluatica ha efficacia & spetialmente secondo le foglie e i fiori, ma poco secondo le radici. Questa herba si dee coglier quando produce fiori, gittate uia le radici, & si dee seccare in luogo ombroso, & si serba per tutto l'anno, & ha uirtù dissipatiua, consuntiua, & attrattiua per la sua qualità, è diuretica per la sua sostanza. Contra la fredda reuma si sacelli il capo della poluere fatta della predetta herba ben calda, al dolor dello stomaco per uentosità, o per freddezza. Contra la stranguria, & la dissenteria, colica e contra la iliaca passione, si dia il uino della sua decottione, & la herba in molta quantità cotta nel uino & nell olio si metta sul luogo che duole. Contra la stranguria & la dissuria, & il mal della pietra, si dia la sua decottion nel uino col suo seme, et con la sassifragia. Contra l'oppilation della milza & del fegato per causa fredda, & contra l'idropisia, si faccia sciropo di sugo di finocchio con la sua decottione. Contra la durezza della milza & del fegato, si metta la herba in molta quantità nel uino, & nell'olio, & si maceri per dieci dì, & nel decimo si cuoca fin che si riduca in olio, & poi si spriema ben la herba & si coli, & la colatura si metta al fuoco con cera, & si faccia cerotto, perciochè è conueneuole contra le predette cose, & contra cotali posteme, come si uede chiaramente per coloro che lo hanno molte uolte prouato.

Por-

Porcellana. Cap. XCVII.

LA Porcellana si semina quasi in qualunque tempo, nasce uenendo il caldo, e spetialmente del mese d'Aprile, di Maggio, & di Giugno, & puossi seminar mischiata con poluere, & ottimamente alligna fra cauoli, & tra le cipolle e i porri, & si semina conueneuolmente nelle uigne. Nondimeno desidera terren grasso molto, accioche ottimamente cresca, & doue sarà una uolta seminata nascerà ciascuno anno seguente, & massimamente se in quel luogo sarà peruenuta ad alcuna maturità riceue gran danno nel tempo asciutto se non s'aiuta con continuo adacquamento, & non cresce sotto l'ombre de gli arbori. Sonne di due spetie perche è una spetie di porcellana, c'ha le sue foglie molto larghe, la qual s'appella Romana, o Beneuentana, & questa cotale è humida molto, ma di poco sapore. Et è un'altra porcellana comune la qual fa piccole foglie & questa è meno humida, mà piu saporosa, & se si semina tra l'altre herbe spesso, non si potrà dilatar, ne crescere. La porcellana è fredda nel terzo grado & humida nel secondo, & quando è uerde è di molta efficacia, & secca non è di tanta uirtù da morbidare, & da immolare, & da affreddare, & anco è ottimo cibo a quelli c'hanno febbre, o cruda, o cotta. Contra al constringimento del uentre si debbe cuocere in acqua con prugne, & mangi lo infermo le prugne, & le porcellane, & poi bea l'acqua. Nota che la porcellana conueneuolmente si mette nelle

cose diuretice. Ha in se alcuna lazità, o afrezza, & però conforta lo stomaco & le budella, & ual contra le ferite che nascono nelle reni, & nella uessica. Vale anco al flusso del sangue, & ouunque fosse uscito, lo stringe. Inoltre se nel capo o nella fronte, o nelle tempie se ne fa untione, rimuoue il dolore e'l calore. Val mangiata contra la dissenteria, & ual a coloro c'hanno collerici assalimenti. Auicenna dice che la porcellana di sua propietà diradica le uerruche se si stropicceranno con essa, & rimuoue l'allegamento de denti, & toglie uia la uolontà del coito; nondimeno nella calda complessione & secca accresce il coito.

Papiro. Cap. XCVIII.

IL Papiro si dice quasi pabulo, & pir, cioè fuoco. Percioche seccato è molto acconcio al nutrimento del fuoco nelle lucerne, & nelle lampade. E' una herba la quale è dalla parte di fuori molto piana, et ha la sua midolla molto bianca, spugnosa & porosa, et nasce in luoghi acquosi, et chiamasi uolgarmente tra noi giunco. Seccasi et scortasi in modo che rimane un poco di corteccia dall'un lato, acciochè nella midolla si sostenga, et quanto ha meno della corteccia, tanto arde meglio, et piu chiaro nella lampada et piu ageuolmente s'accende, del quale in alcun luogo si fanno uaselli et naui, cioè in Mensi e in India, come dice Plinio, & questo testimoniano l'historie d'Alessandro. Se ne fanno anco carte, nelle quali si scriue. Inoltre se ne fanno sporte et belle stuoie, et uarie stouiglie, et

se ne

se ne legano le uele delle naui. Et certi sono che ne fanno uestimenti. Et Plinio dice che la sua midolla ual molto a trar fuori l'acqua de gli orecchi, perciochè naturalmente suga & tira a se, & però col papiro si caua l'acqua dal uino.

Puleggio. Cap. XCIX.

IL Puleggio è caldo, & secco nel terzo grado, si coglie nel tempo che fiorisce, & seccasi all'ombra, & serbasi per uno anno. Le sue foglie co fiori gittati uia i gambi, si mettono nelle medicine. Ha uirtù dissolutiua, & consuntiua. La sacellation che si fa al capo del puleggio caldo nel testo senza licore uale contra la fredda reuma. Il gargarismo che si fa dell'aceto doue sia cotto il puleggio, e i fichi secchi, ual contra la fredda tossa, & contra la tossa che uien per uiscoso, o per acquidoso humore. Il uino della sua decottione ual contra al dolor dello stomaco, e delle budella che uenga per freddo, e per uentosità. Lo impiastro fatto di quello cotto in uino, & postoui sopra, uale a quel medesimo. Anco il fomento fatto della sua decottione disecca l'humidità della matrice, & stringe la natura. Et però le donne di Salerno usano molto la fomentation di questa herba.

Rapa. Cap. C.

LA Rapa si alligna in ogni aere habitabile, & desidera terra grassa, & soluta in tanto che quasi sia ridotta in poluere, acciochè ottimamente alligni, & il

suo seme acciochè non nasca troppo spesso, si semina mischiato con poluere intorno alla fine di Luglio, & infino a mezo il mese d'Agosto, o poco dopo. Ne luoghi caldi, & secchi per tutto il mese d'Agosto, & spetialmente quando la terra sarà rugiadosa per la pioua andata dinanzi. Se si semina rara diuenta maggiore. Et però doue le sue piante fossero troppo spesse, quando saranno fortificate alquanto, se ne diuellino alcune & si traspongbino in luoghi uoti o si gettino. Et aiutasi molto col continuo sarchiare & purgar dall'herbe. Si semina ne campi nudi & anco nelle stoppie acconciamente, se ottimamente saranno arate, & si dee il suo seme coprir solamente con l'erpicie, acciochè non si profondi troppo nella terra. Si possono anco ottimamente seminar tra il panico & il miglio serotino quando si sarchiano la seconda uolta, le quali, leuato il panico e il miglio si douranno sarchiare. Et allegransi in campo manifesto & scoperto, & molto si dannifica per l'ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchezza che non si possa seminar in tempo acconcio, si puo seminar spessa a modo di cauoli in alcun luogo acconcio da potersi adacquare & che sia ombroso. Et poi quando saranno cresciute le sue piante, & che la terra sarà bagnata di pioue, si potranno trasporre intorno alla fin d'Agosto infino a mezo Settembre in terra ottimamente cultiuata. Si cogliono del mese d'Ottobre. Et quelle che saranno piu belle, leuate uia le foglie, si piantano acciochè semenzischino la State seguente. Delle rape si fanno composte con acqua acciochè d'In-

uerno & di Quaresima si possino hauere per cuocere in questo modo. Prima si lauino ottimamente & appresso s'ordinino nel uaso a suolo a suolo. Et in ciascun suolo si semini sale co semi del finocchio & della santoreggia, o solamente si soppressino in sale & cosi si lassino per otto giorni, & poi si metta acqua fredda, tanta che si cuoprano, & cosi si conserueranno per tutto l'anno. Se ne fanno anco composte con aceto, con rafano, con senape, con finocchio, con sale & con mele in questo modo, cioè che nella quantità di due comuni secchie si prenda una libbra di rafano o piu se le uorrai ben forti, & si prenda libbra una di senape & meza di finocchio & libbre tre di mele & libbra una di sale, & si ricida il rafano sottilmente per lo lungo & si pesti minuto & ui si scoli insieme il sale, & il mele si faccia liquido, & si mescoli con senape distemperata con ottimo aceto intorno alla metà d'una secchia. Appresso si facci suolo delle rape de nauoni & delle carotte & delle pastinache & delle pere. Et se uorrai mele conueneuolmente cotte & ottimamente freddate & diuise, si semini di sopra il rafano con gli altri semi & col sale, messa prima la senape & gli altri semi, & cosi si faccia insino che sieno allogate tutte & poi si serbino. La rapa secondo che dice Isac è calda nel secondo grado & nutrica molto piu che l'altre herbe, tuttauia si smaltisce malageuolmente. Fa la carne molle & enfiata per la sua uentosità & fa enfiamento, & suscita il coito, laquale se si cuoce in acqua, & gittata uia quella cocitura si cuoca in un'al-

tra, la durezza della sua sostantia si tempera & mezanamente nutrica tra bene & male. Quella che non è ben cotta malageuolmente si smaltisce & genera uentosità & fa oppilation ne pori. Et però è utile se due uolte si cuoce & ciascuna acqua si gitti uia & si ricuoca con grassissima carne. Ancora secondo medicina è conueneuole a podagrici se nel suo brodo si lauino i piedi.

Rafano. Cap. CI.

IL Rafano non si semina, perciòche non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca, tutta o meza, o si fanno delle sue radici picciole parti, & si piantano di Nouembre, di Dicembre, di Gennaio, di Febraio, & di Marzo. Desidera terra profondamente cauata, soluta, grassa, & ottimamente lauorata, si come tutte l'altre herbe, le cui radici noi desideriamo che diuentino grosse, & lunghe. Vsiamo il rafano specialmente quando facciamo composte di rape. Il rafano è caldo, & secco nel secondo grado, & la sua radice si confa piu a uso di medicina, uerde, & secca, ma meglio è uerde. Ha uirtù incensiua, & ressolutiua, et fassene conueneuole ossimele in questo modo. Si prendino le corteccie delle sue radici, & si pestino alquanto, & si lascino due, o tre giorni in aceto. Poi ui si giunga la terza parte di mele, & cotale ossimele uale contra la quartana, e cottidiana se non fosse gia di flegma salsa. Et se nello stomaco fussero humori freddi, & indigesti, si prendano le corteccie del rafano, e tuffate nel mele & nell'aceto, se ne satolli lo infermo, & poi bea

l'acqua calda, & si metta le dita in bocca o la penna intinta nell'olio, & si prouochi il uomito. Contro alla durezza della milza & del fegato, si prenda la detta herba, & cotta nel uino, & nell'olio, ui si impiastri. Impiastrata al pettignone dissolue la stranguria. Ha questa proprietà che sese ne pone un ramicello sopra lo scorpione l'uccide. Et però dice Democrito che chi hauesse la mano unta del seme maturo del rafano, senza suo nocimento puo maneggiare i serpenti. Si è trouato che prendendo il rafano, & pestandolo, & legandolo col suo sugo sopra al capo raso del maniaco, il detto infermo è guarito. Si dice anco che il rafano è nimico alle uiti, & che se ui si semina presso per discordamento di natura tornano a dietro, secondo che Palladio agricoltore eccellentissimo afferma.

Radice. Cap. CII.

La Radice è una herba, la cui radice cosi s'appella & dilettasi in aere nebbioso, auenga che nasca & alligni in ogni aere. Ama terra grassa & soluta et lungamente lauorata & riuolta & profondamente cauata, & schifa tuffo & ghiaia. Si semina del mese di Luglio intorno alla fin di Giugno in luoghi temperati, & del mese d'Agosto & di Settembre in luoghi caldi & secchi. Et deonsi seminar con grandi spatij & cauati a dentro. Et nelle harene diuentano migliori. Si semino dopo la nuoua pioua se non fusse gia che si potessero adacquare. Et si deono incontanente coprire leggiermente col sarchiello. Et non ui si dee mettere letame,

ma paglia innanzi che diuentino fungose, & se s'adacqueranno spesso con acqua salsa, diueranno piu soaui. Quelle radici che son meno agre & c'hanno le foglie piu larghe & piu uerzicanti, si dice che son le femine, onde prenderemo i semi di queste. Si crede che diuentino maggiori, se leuatone uia le foglie, & lasciato sola una picciola foglia, spesso si cuoprano con la terra, onde ottimamente si piantano ne solchi, acciochè la terra si possa adunar piu spesso intorno ad esse. Ma se delle troppo forti tu uorrai far dolci, macera il suo seme in mele per un dì & per una notte. La radice è calda & secca nel secondo grado, & è di minor nutrimento che la rapa. Et il suo nutrimento è grosso & duro allo stomaco & nociuo alla digestione, & non è conueneuole a gli occhi, ne a i denti, ne alle ferite, ne a dolori, presa secondo cibo. Ma secondo medicina è purgatiua delle reni, & della uessica per grossi humori, & prouoca l'orina, & mangiata rompe la pietra. Et se si mangia cotta uale alla tosse che uenga per fredda et per humida cagione, & mangiata secondo cibo genera torsione, & enfiamento, & diuenta illaudabile allo stomaco, la qual cosa testimonia il puzzolente rutto che uien per quella & massimamente innãzi il cibo. Quella che si da a coloro che son digiuni sollieua il cibo, & costringe che non discenda al luogo doue si cuoce, onde diuenta cagione d'indurar la digestione, & di prouocar il uomito massimamente a coloro che naturalmente hanno uentosità nello stomaco. Ma presa dopo il cibo genera minor uentosità, e con la sua grauezza

discende

discende giu, & aualla il cibo al luogo doue si cuoce & lo smaltisce come si conuiene. Et però chi la uolesse per prouocar il uomito la dee prendere innanzi al cibo. La sua uirtù è simile a quella del rafano, & contra le medesime cagioni si dia in quel modo, ma non è tanto efficace.

Ruta. Cap. CIII.

LA Ruta si semina del mese d'Agosto, & meglio si multiplica, rompendo i ramicelli, & ficcãdoli nella terra. Et se la sommità d'alcun suo ramucello si inchina incontanente che son fitti nella terra s'appigliano, et q̃sta herba malageuolmẽte si secca. Dice Plinio che la ruta ha in odio, & schifa il freddo Verno, et l'acqua, et si allegra de tempi secchi, & si uuol nutrire in terra da far boccali, o in cenere. Et ama il fico, in tanto che sott'esso, o a lato ad esso alligna meglio che in altra parte. Si trapianta la Primauera o il Settẽbre, spesso s'adacqui quãdo non pioue. Lasciata fiorire si secca, & quando è inuecchiata diuenta legnosa se non si cuoprono i suoi rami ogni anno due uolte con terra infin alle foglie. Et quando è indurata e fatta legnosa, non pullula bene se nõ si taglia appresso alle radici, ꝑcioche allhora rinouati i rami torna giouane. La ruta è calda & secca nel secondo grado, & è di due maniere, cioè domestica & saluatica, la qual s'appella pigamo. Le sue foglie & il seme si confanno a uso di medicina, & si possono i suoi semi serbar per cinque anni & le sue foglie secche per uno anno, & la sua uirtù è diuretica,

dissipatiua & consuntiua. Contra la cefalica & l'epilentia si prenda nel bagno alquanto del suo sugo, & si metta nel naso, perciochè mena fuori la flemma & mondifica il cerebro. Il uino della sua decottione uale a quel medesimo. Contra al difetto della uista per fumosità collerica si prenda la ruta & si metta nel uasello del uino & poi l'usi l'infermo. Inoltre mescolata con acqua rosata si pone sopra gli occhi lippidi o sanguinosi & mirabilmente gli mondifica & sana. Contra al dolor de denti, si prenda la ruta & s'impiastri sopra al luogo doue fa il dolore, o si faccia così, prendasi il suo gambo & s'arda alquanto al fuoco & cauterizza la sua concauità & gioua molto. Contra la frigidità dello stomaco & la sua paralisia, & anco de gli altri membri, si dia il uino della sua decottione et del castoreo. Contra la oppilation della milza et del fegato et la stranguria et dissuria si prenda la ruta cotta in uino con radice di finocchio, o col suo sugo, o con la poluere. Inoltre contra la stranguria et dissuria cotta in olio con uino, si impiastri sul pettignone. Contra il tenasmon per cagion fredda si prenda la ruta et si cuoca in uino et se ne faccia encatismo, o si prenda di buon uino et si scaldi et si gitti sopra la ruta, et il patiente riceua il fumo. A prouocar i mestrui, et le secondine et la creatura morta, si dia la trifera magna col sugo della ruta. A quel medesimo adopera il suo sugo preso per bocca, o i suoi talli, o le cime giouani fritte nell'olio, et poste sopra il luogo. Contra il dolor di fuori per percossa, o per altra

cagione si prenda la ruta, & scaldata in testo ui si ponga senz'altro liquore. Contra la lippitudine, & il rossor de gli occhi, si toglia la poluere del comino, & si confetti col suo sugo, & intintaui la bambagia si ponga sopra gli occhi. Anco la ruta beuuta ual contra ueleno beuuto, et contro al morso de gli animali uelenosi, & anco impiastrata. Nota che chi fosse coperto tutto di ruta potrebbe sicuramente andare al basilisco. Dicono Plinio, & Dioscoride, & Costantino che quando la donnola s'apparecchia di cõbatter col serpente mangia la ruta, & guernita del suo odore, & della sua uirtù sicuramente assalisce & uccide il basalisco, & il suo odore scaccia i rospi de gli horti, & tutte le cose uenenose. Et però acconciamente si pianta in luoghi oue si riparano l'api. Inoltre coloro che sono unti del suo sugo non poßono esser punti da scorpioni, ne da ragni, ne da api.

Robbia. Cap. CIIII.

LA Robbia desidera terra soluta, & grassa acciochè alligni ottimamente tutta uia alligna in terra mezanamente grassa, laqual si dee cauar profondamente con le uanghe del mese di Ottobre, & del mese di Nouembre. Et il seguente mese di Marzo, o di Febraio, o d'Aprile si semina spessa come il grano, o come la spelta, & poi si fanno l'aiuole si come ne gli horti, o i quartieri si come nel seminar del grano. Et si dee coprire il suo seme col rastello solamẽte, & da tutte l'herbe, & radici, & massimamente dalla gramigna otti-

mamente purgare, quando si uanga, & quando si fanno l'aiuole. Appresso si roncano, quãdo rinascon l'herbe in essa con le mani & col sarchiello. Poi d'Agosto quando i semi saranno neri, si colgono con tutta l'herba, & secchi bene, si conseruano al fumo. Et poi del mese di Dicembre, o di Nouembre si cauano i solchi, & di quella terra si cuoprono un poco l'aie. Poi appresso la state seguente si roncano quante uolte l'herbe nascono in essa, & del mese d'Agosto da capo si colgono, si come s'è detto. Le sue radici cauato la terra a poco a poco sottesse si colgono a cui piace di cogliere, & seccansi al Sole. Ma meglio è che all'anno seguente si lascino in terra, accioche diuentino piu grosse & migliori, cauando anco i solchi & coprendo l'aie si come è detto. Et quando le sue radici son secche, si battono accioche si rompano & si purghino dalla terra & dalla poluere, & diuentino chiare, & se se ne farà poluere uarrà meglio. Et nota che la terra doue si pon la robbia si puo cauar solamente con lo aratro messo bene a dentro.

Spinaci. Cap. CV.

GLI Spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre & d'Ottobre per lo uerno, & per la quaresima seguente. Anco del mese di Dicembre ne luoghi caldi, di Gennaio & di Febraio et di Marzo per lo mese d'Aprile e di Maggio, et anco ne gli altri mesi. Seminansi anco sole nell'aie et mischiati con l'altre her

be

be in terra grassa et ben lauorata. Et se quando si colgono una uolta, si taglia la metà del suo gambo, et l'altra uolta l'altra, durerà lungamente la sua utilità. Gli spinaci son freddi et humidi nella fin del primo grado et ammolliscono il uentre et uagliono alla gola, a chi ha sangue et collora rossa, et son migliori allo stomaco che gli atriplici.

Solatro. Cap. CVI.

Lo Striggio, il Solatro, et la morella è tutto uno, è freddo et secco et alquanto diuretico. Verde secondo le foglie e fiori è di molta efficacia, et secco niente adopera. Ha uirtù rifrigeratiua. Contra l'oppilation della milza, et del fegato, et massimamente contra l'iteritia quando è oppilata la parte disopra del cistisfelis, si dia il suo sugo a bere o si faccia sciropo di zucchero, et del suo sugo, o si diano (et uarrà meglio) oncie due del suo sugo con cinque dramme di reubarbaro. Contra la postema dello stomaco, delle budella, et del fegato, si dia il suo sugo con acqua d'orzo. Contro al riscaldamento del fegato, si prenda una pezza intinta nel suo sugo, ui si ponga su. Et quel medesimo si faccia sopra la calda podagra, o ui si ponga spesso la sua herba pesta. Anco uarrà meglio se col suo sugo si giunge aceto, agresto, o olio rosato. Contra la postema calda nel cominciamento si prenda la detta herba pesta, et ui si ponga per far tornare a dietro la sua materia.

Sempreuiua. Cap. CVII.

La Sempreuiua è una herba cosi detta, perche si truoua sempre uerde. Et fredda nel secondo grado secca nel primo. Verde è di molta efficacia, & secca non uale. Ha uirtù d'infreddare. Le pezzette intinte nel suo sugo, & nell'aceto, o nell'agresto, & fatta pittima al fegato, uagliono molto contra il suo riscaldamento, e contra il suo dolor per cagion fredda. Inoltre la sua herba trita & posta sul luogo uale contra la postema calda nel principio per ripercuoter la materia. Contra le cotture del fuoco o dell'acqua calda, si faccia unguento del suo sugo, con olio rosato, & cõ cera, ma nõ si dee por ne primi quattro dì, ma si mettino calde, accioche uapori solamente il fumo Onde ungiamo prima col sapore & per consomiglianti, & poi mettiamo l'unguento predetto. Contra il flusso del sangue che uien per bollimento del fegato, & nelle reni la state, le pezzette intinte nel suo sugo & nell'acqua rosata, si ponghino fredde su la fronte su le tempie, & sul gorgozzule.

Satirion. Cap. CVIII.

Il Satirion si tien che sia l'appio saluatico, et è caldo, & secco nel terzo grado. Ha uirtù attrattiua dalle parti remote, onde i suoi testicoli confetti col mele prouocano il coito. Ma meglio è se si fa confettione di quelli, e de dattoli, & de pistacchi & del mele. Anco il suo sugo dato col mele uale a gli artetici.

Sposa

Sposa del sole. Cap. CIX.

La Sposa del Sole, la cicoria incuba & il solseguio è una cosa medesima. La herba mangiata ual contra il ueleno quando è per morditura. Inoltre il suo sugo posto sul luogo uale all'oppilation del fegato per cagion fredda. Vale anco contra il riscaldamento.

Silermontano. Cap. CX.

Il Silermontano, o il siseleo è caldo & secco nel secondo grado. Il suo seme ricolto, puo durar per tre anni si mette nelle medicine, & ha uirtù diuretica di dissoluer di consumar, & di attrarre. Contra l'asma per cagion fredda, si dà il uino della sua decottione, & de fichi secchi, o uero si dia la sua poluere co fichi secchi arrostiti. Contra l'oppilation del fegato, delle reni, et della uessica, & contra la stranguria & dissuria, si dia il uino della sua decottione.

Strafizaca. Cap. CXI.

La Strafizaca è calda & secca nel secondo grado. Il suo seme ha il medesimo nome, & è di grande efficacia, & si chiama anco Purgacapo, perche lo purga dalla flemma. disecca l'uuola, prohibisce la reuma, & mondifica lo stomaco. Il uino della sua decottione & delle rose gargarizzato fa prò. Contra la rogna & i pidocchi, l'unguento fatto della poluere con l'aceto ual molto. Val contra la paralisia fattane untione. La poluere del suo seme data cō mele ammazza i lombrici.

Squilla. Cap. CXII.

LA Squilla è calda & secca nel terzo grado, & è una herba simigliante alla cipolla, onde la sua nodosa radice si confa piu a uso di medicina che le foglie. Per se sola è mortale. Ha uirtù diuretica, onde uale alla digestion della materia cosi in quotidiana, come in quartana. Vale anco contra l'oppilation della milza, e del fegato, & contra la doglia del fianco & de gli articoli secondo che dice Isac. Et contra le dette infermità s'usi in questa maniera. Si diuida per mezo, & tante tuniche dalla parte di dentro si gettin uia, quante dalla parte di fuori, & si serbino quelle del mezo. Quelle di fuori si deono gittar uia, perche son uenenose & molto calde. Simigliantemente si gettano quelle di dentro, perche per troppa freddezza son mortali. Quelle del mezo son tẽperate, onde di queste si faccia decottione nel forno inuolte nella pasta & poi si cuocano in aceto, & nella colatura si giunga mele. Et se tu uuoi che l'ossimele adoperi piu fortemente, non cuocer la squilla nella pasta; ma nello aceto solamente, & ual contra ogni dolor delle parti di fuori, per fredda cagione.

Senapa. Cap. CXIII.

LA Senapa si semina innanzi il uerno, & dopo & desidera terra grassa. Et se si semina rara diuenta migliore. Ma se fusse troppo spessa, se ne possono leuare alcune piante & trasporre altroue. Questa herba multiplica in tal maniera che là doue si semina una

uolta

uolta a pena poi quel luogo ſe ne puo liberare, & doue caſca il ſuo ſeme germuglia alpoſtutto. La ſenapa è calda & ſecca nel quarto grado, & intendi del ſeme non miga dell'herba. Ilqual colto ſi ſerba per cinque anni. Ha uirtù di diſſoluere, di conſumare, d'attrarre, & di ſottigliare. Contra la paraliſia ual il ſeme maſticato et tenuto ſotto la lingua. Contra la paraliſia de gli altri membri ſi metta in un ſacchetto & ſi cuoca in uino & pongaſi ſopra il luogo oue è la doglia, & ſpetialmente nel cominciamento dell'infermità. La ſua poluere poſta alle narici del naſo, fa ſtranutare & mondifica il ceruello dalle ſuperfluità. Cōtra l'aſma antica per humor glutinoſo, ſi dia il uino doue ſarà cotta la ſenapa & fichi ſecchi. Contra l'oppilation della milza & del fegato, & contra la lentoflemmaccia, ſi cuoca in acqua la ſenapa con la radice del fieno, et colata, ui ſi ponga mele & ſi dia all'infermo. Contra la durezza della milza, ſi peſti la ſua herba cō la ſungia del porco ottimamēte, e ſi ponga ſopr'eſſa. Anco il fomento fatto ſtella ſua decottione mena fuori i meſtrui. La detta herba cotta in uino et impiaſtrata ſolue la ſtrāguria, e la diſſēteria. Il uino doue ſarà cotto il ſuo ſeme et i dragāti inſieme, diſecca l'humidità dell'uuola, del cerebro, et delle fauci. Et ui ſi mettan draganti, accioche riarda & dibucci. Pittagora commendaua la ſenapa ſopra tutte l'altre herbe. Onde Plinio dice che la ſenapa ſottiglia et purga i groſſi & uiſcoſi humori, & ſana le percoſſe de i ſerpenti & de gli ſcorpioni, giungendo con eſſa aceto, & uince i ueneni de funghi, & mitiga il dolor de

denti, & passa il cerebro, & lo purga mirabilmente. Rompe la pietra, & prouoca i mestrui, & eccita l'appetito, & conforta lo stomaco, & aiuta l'epilentia, & purga i capelli, & il lor cadimento constringe, rimoue i bucinamenti de gli orecchi, e purga la scurità de gli occhi. Souiene a paralitici, perche apre i pori, & dissolue l'humor che bagna i nerui, & consuma, & si dice che maggiore uirtù è nel seme, che nell'herba.

Scutio. Cap. CXIIII.

Lo Scutio, & il Cauolino saluatico sono una medesima cosa. Ilquale è caldo, & secco nel secondo grado. Il suo seme & il sugo delle foglie si confanno a uso di medicina. Contra la paralisia della lingua, si prenda il suo seme masticato, & si tēga sotto la lingua per grā spatio, & se fosse in altra parte del corpo, si prendano le sue foglie, e si cuocano nel uino, & ui si pongano. Contra la litargia si prenda la poluere del suo seme, & si metta nelle narici del naso. Si faccia anco decottion del suo seme pesto & del sugo della ruta saluatica in aceto fortissimo, del qual poi si stropiccino le parti di dietro del capo, lequali prima si deono radere. La fomentatione delle sue foglie cotte in uino solue la stranguria, & la dissuria, e dissolue mestrui. L'impiastro delle sue foglie cotte in uino & in olio, poste sopra'l pettignone & sopra la uerga, prouoca l'orina.

Scordio. Cap. CXV.

Lo Scordio, cioè l'aglio saluatico è caldo & secco nel

nel terzo grado, il cui fiore solamente è medicinale, onde l'acqua, o il uino oue sarà cotto mõdifica i membri spirituali dalla flemma, & ual contra al dolor dello stomaco, & delle budella per uentosità, & contra l'oppilation della milza per uentosità, & del fegato per fredda cagione. Solue anco la stranguria, & la dissuria.

Sparagi. Cap. CXVI.

GLI Sparagi son caldi, & secchi. Il ramo, & il seme si confa a uso di medicina, & le sue tenere cime con la carne, o con l'acqua uagliono contra l'oppilation della milza, & del fegato. Et dissolue la stranguria. Vagliono anco contra al dolore dello stomaco, & delle budella, & contra al mal del fianco. Inoltre il uino doue il suo seme sarà cotto, ual contra alle predette cose.

Sisimbro. Cap. CXVII.

IL Sisimbro è caldo, & secco nel terzo grado, et è di due maniere, cioè domestico & saluatico, che si chiama calamento. Ha uirtù diuretica, & dißipatiua, & consuntiua. Contra al uitio del petto si facciano polte di farina d'orzo, et d'acqua, e ui si ponga, & aggiũta la poluere del Sisimbro, si diano all'infermo. Contra la fredda reuma si prẽdano le sue foglie, & si mettano in un uasello, et s'arrostiscano senza alcun liquore, et si mettano in un sacchetto, & põgansi sopra al capo. Il uino della sua decottione ual cõtra

al dolor dello stomaco, et delle budella per frigidità, et cōtra all'opilation della milza, & del fegato, et apre le uie dell'orina. Anco la sua herba cotta in uino, & impiastrata, ual contra al dolore dello stomaco per uentosità, & mena fuori i mestrui, & mondifica la matrice, et la sua fomentatione aiuta la concettione.

Saluia. Cap. CXVIII.

LA Saluia si pianta con le piāticelle, & co rami giouani del mese d'Ottobre, di Nouēbre, di Febraio, & di Marzo. E' calda nel primo grado, & secca nel secondo. Le foglie solamēte si confanno a uso di medicina uerdi et secche, e si serbano per un'anno. Et della saluia alcuna è domestica, et alcuna saluatica. La saluatica si chiama eupatoriū. La domestica è piu consuntiua & cōfortatiua. Et la saluatica è piu diaforetica. Il uino doue sarà cotta la saluia, ual cōtra la paralisia, & la epilentia. Cotta in uino & impiastrata sopra le parti paraletiche, molto uale. Et la fomētation fatta dell'acqua della sua decottione, ual contra la stranguria & la dissuria & mondifica la matrice. Si mette ancho conueneuolmente ne sauori.

cabbiosa. Cap. CXIX.

LA Scabbiosa è calda & secca nel secōdo grado: la quale quādo è secca è di nulla efficacia. Contra la rogna ual l'unguento che si fa del suo sugo bollito con olio & con aceto si che diuēga ad alcuna spessezza. Et il bagno dell'acqua della sua decottion & del tasso bar-

ſo barbaſſo ual contra l'alopitia, & il ſuo ſugo uale a quel medeſimo, & uccide i lombrici, et purga gl'orec chi, ne' quali ſi mette con olio, & il fumo del uino del la ſua decottione ual contra le morici.

Senecione. Cap. CXX.

LE Senecioni ſon calde et ſecche nel ſecondo gra do, & cotte in acqua con la carne purgano i membri ſpirituali, & il fomento fatto dell'acqua ſalſa & del la ſua decottione uale al male del fiãco & alla ſtran guria & alla diſſuria. Cotte ancho nel uino, & impia ſtrate uagliono a quel medeſimo.

Serpentaria. Cap. CXXI.

LA Serpentaria, la colombaria, et la dragontea ſono una medeſima coſa. Chiamaſi ſerpẽtaria, o uero dragontea: perche'l ſuo gãbo è pieno di macchie a mo do di ſerpẽte, & è calda & ſecca nel terzo grado, la cui radice ſi prẽda & ſi diuida minutamẽte, et ſi ſec- chi, & ſi criuelli per pãno et ſi meſcoli con acqua ro- ſata et ſi metta al Sole, et ſi ſecchi et di queſt'unguen to con acqua roſata o ſenz'eſſa, ſi laui la faccia, pche la rende riſplendente & chiara, & leua le pãne. Se la ſua poluere ſi cõfetta con ſapone ſopra la fiſtola, fa co ſi ampia la ſua bocca che lo oſſo rotto o fracido ſe ne puo cauare. La ſua poluere cõfetta con calcina uiua & cõ aceto è ottima al canchero per modo che ſia la terza parte calcina. Et Dioſcoride dice che queſta her ba col ſuo odore ſcaccia i ſerpẽti. Ne riceue il corpo, il quale ſia unto del ſuo ſugo, leſion dal ſerpente.

Serpillo. Cap. CXXII.

IL Serpillo è caldo e ſecco nel ſecondo grado, et è di due maniere, cioè domeſtico & ſaluatico. Il domeſtico ſparge i ſuoi rami per terra, & il ſaluatico creſce in altezza, & in lunghezza. Le ſue foglie, e i fiori ſi confanno a uſo di medicina; le quali meſſe in pentola nuoua, & ſcaldate, & meſſe in ſacchetto, & poſte ſopra al capo uagliono cõtra la fredda reuma del capo. Il uino della ſua decottione, & del ſugo degli anici ual contra al dolor di ſtomaco. La fomentation dell'acqua della ſua decottion uale contra alla ſtranguria; & alla diſſenteria, & mondifica la matrice, et riſcalda, et conforta. Il uino della ſua decottione riſcalda lo ſtomaco rafreddato, & ſimilmente il fegato, & la milza.

Santoreggia. Cap. CXXIII.

LA Santoreggia è calda & ſecca nel ſecondo grado, & ſeminaſi di Decembre, di Febraio, et di Marzo meſcolatamente con l'altre herbe, & ſi puo ſeminar anco ſola. La polta di farina, & d'acqua della ſua poluere fatta mondifica i membri ſpirituali. La ſua poluere confetta uale a quel medeſimo. Dioſcoride dice che l'uſo della Santoreggia è conueneuole a conſeruar la ſanità, & ſi mette ne cibi. Albumaſar dice che la ſua proprietà è di cacciar la uentoſità, et gli enfiamenti, & i torcimenti, & di ſmaltire il cibo, & diſcacciar le ſuperfluità dello ſtomaco, & prouocar

l'orina, & i mestrui, & di sottigliare il uedere indebolito per mala humidità.

Schiarea. Cap. CXXIIII.

LA *Schiarea si semina del mese di Decembre, di Gennaio, di Febraio, di Marzo, & d'Aprile. Desidera tal terreno qual desiderano l'altre herbe communi. Questa herba è ottima, & è perpetua, onde poi che il suo seme sarà maturo, e colto, se si taglierà sopra terra per tre, o quattro dita, rinasce, & diuenta bellißima nell'autunno. Et se il tronco si taglia & si secca, nondimeno pulula nel Settembre o nella State seguente come il finocchio, & uiue ottimamente nella ombra.*

Scalogni. Cap. CXXV.

GLI *Scalogni si piantano del mese di Febraio, si come gli agli, per se nelle aie, & nelle aie dell'altre herbe, & ciascuno fa molti figliuoli & maßimamente se sarà ben grassa quando si piantano. Inoltre si dice, che se gli spighi de gli agli si mettono nella cipolla pertugiata & si piantano sopra la terra, diuenteranno scalogni. Sono della natura delle cipolle; ma sono meno humidi & di loro natura confortano l'appetito & correggono la malitia de cibi uenenosi & nuocono al uedere, & fanno dolor di capo, & fanno putir la bocca, & non si confanno a coloro che sono di calda compleßione; ma si possono mangiare con carne grassa, perche ammendano la loro malitia.*

Tetrait. Cap. CXXVI.

IL Tetrait, cioè l'herba giudaica è calda & secca nel terzo grado. Cotta in uino aiuta la digestione & cura il dolor dello stomaco & delle budella per uentosità. Le fritelle fatte della sua herba & di farina & d'acqua, confortano il natural calore & prouocano l'orina. Et l'impiastro fatto della detta herba cotta in acqua, solue la stranguria. Anco il fomento fatto dell'acqua doue sarà cotta riscalda & mondifica la matrice.

Tassia. Cap. CXXVII.

LA Taßia è calda & secca nel terzo grado & si serba per tre anni, & trouasi in Arabia, & in India, & in Calabria. Si mette nelle medicine uomitiue, & si dee cautamente pestare, & se perciò auiene enfiamento alcuno, si stropicci cõ panno lino bagnato d'aceto, o uero che'l luogo enfiato si unga col populeone giũtoui aceto. La taßia è herba de Lazzarini, perche pesta, fa enfiar la faccia e il corpo come se fusse lebbroso, et curasi, si com'è detto, col sugo della sempreuiua.

Tasso barbasso. Cap. CXXVIII.

IL Tasso barbasso è caldo et secco. La fomẽtatione fatta del uino della sua decottione, uale cõtra a le morici. Et a quel medesimo uale, se se ne forbe la natura dietro dell'infermo dopo l'assellatione. Anco la sua decottione in acqua uale al tenasmon, & contra al flusso del uentre.

Testicolo di Volpe. Cap. CXXIX.

Il Testicolo di Volpe è buono & dolce al gusto, & preso col uino dà talento d'usar con femina, & dà aiuto a ciò, & in ciò tien il luogo dello stinco, et è caldo & humido, & è spetie di satirion, o satiria.

Testicolo di Cane. Cap. CXXX.

Il Testicolo del Cane è un'altra spetie di satirion, & è nelle foglie & nel gambo simigliante a testicoli della Volpe. La sua radice è di due nodi, perche ha un tondo di sopra, & un'altro di sotto, & l'uno è molle, & l'altro è pieno, & in quello è superflua humidità. Et se innanzi al coito il maschio prenda il maggior testicolo, quello che si conceperà per lo coito, sarà spesse uolte maschio. Et se la femina prende il minore & concepe diuerrà il piu femina. E si dice ch'il maggiore accresce il coito, et il minore lo cõsuma. Et ciascuno di questi due, distrugge l'operatione dell'altro. Et questo lo dice il felice Dottor Frate Alberto dell'ordine de Predic. nel lib. ch'egli fece delle Piãte.

Thimo. Cap. CXXXI.

Il Thimo è una herba molto odorifera, il cui fiore è fiore epitimo, et è fior medicinale, ꝑciò ch'egli ha uirtù di purgar la malinconia, & la flemma, & però ual cõtro la quartana, & l'altre malinconice infermità, col qual dobbiamo dar acuità alle medicine, & nõ si dee dar per se medesimo, perciò ch'egli ha natura di far tramortire, & indur angustia delle interiora.

Viola. Cap. CXXXII.

LA *Viola è fredda e humida nel ſecondo grado, delle uerdi ſi fa zucchero & olio uiolato. Lo ſciropo uiolato ſi fa delle ſecche & delle uerdi, ma quel che ſi fa delle ſecche ha meno efficacia. Il zucchero uiolato ſi fa nel modo che'l roſato. Lo ſciropo ſi fa in queſta maniera. Si prēdono le uiole et ſi cuocono in acquā & della collatura & del zucchero ſi fa ſciropo. Ma ſe ſi faceſſe del loro ſugo & del zucchero ſarebbe migliore. L'olio uiolato ſi fa in queſta maniera. Si prēdono le uiole & ſi cuocono in olio, & la colatura ſarà olio uiolato, ilqual riceuuto dentro, ual contro la diſtemperāza della diſordinata fatica di tutto il corpo. La ſua untione fatta ſopra al fegato ual contro al ſuo riſcaldamento. L'untione fatta di quello ſopra la fronte & ſopra le tempie rimuoue il dolor della teſta che procede da caldo. Le uiole hanno uirtù lenitiua, ammollitiua, refrigeratiua, & laſſatiua, ma ſon poco laſſatiue, et purgano principalmente la collora roſſa, onde uagliono contro la terzana, et contra la diſtemperanza del fegato in calore, & contra l'oppilation del fegato, & contra la giallezza, & contro al difetto dello appetito per cagion di collora. Inoltre le uiole peſte, & meſſe ſopra le calde poſteme nel principio uagliono, & quel medeſimo adopera la ſua herba, & la fomentation dell'acqua doue ſarà cotta la ſua herba a i piedi et alla frōte fatta nell'acute infermità prouoca ſonno, & è da ſapere che lo ſciropo uiolato ſi*

to si dee piu cuocere che'l rosato, altramente si corromperebbe.

Verga di Pastore. Cap. CXXXIII.

LA Verga di Pastore è il cardo saluatico, & è fredda, & secca. Et solamente le sue foglie si confanno a uso di medicina uerdi, & secche, ma uerdi son di maggiore efficacia. Ha uirtù di costringere, di scacciare, et d infreddare. Et lo impiastro fatto della sua poluere, & d'aceto, & d'albume d'uouo sopra al petignone, & sopra le reni ual contro al flusso del uentre. La sua poluere data in uouo da inghiottire uale a quel medesimo dato col sugo della piantaggine uale a quel medesimo, e al flusso della femina la fomẽtatione fatta dell'acqua della sua decottione. Pesta uale alle calde posteme, e posta sopra'l capo raso ual contra la frenesia, e al dolore per calda cagione. Questa herba è molto consolidatiua delle ferite fresche. I semi, e i uermicelli, che son ne cardi secchi sopra la radice, son ricerchi da gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro che la sua radice cotta in acqua, accende il desiderio a i beuitori. E dice ancho ch'il cardo è utilissimo alla matrice, e aiuta le femine accioche generino figliuoli maschi.

Volubile. Cap. CXXXIIII.

LA Volubile è una herba laqual s'inuolge sopra le piante che le son presso, & è poco calda, ma molto secca, come mostra la sua tortura. Et enne un'altra spe-

cie la quale ancho s'apella fune de poueri, & questa è terrestre, & acquea, laqual per la sua terrestrità, è constrettiua, & per l'acquosita e mondificaliua, e lenitina, le cui foglie saldano le gran ferite, & non hanno pari in quella operatione. Si cuocono in uino, & s'impiastrano sopra le ferite, con aceto. Et sono ancho medicinali all'arsura, o cottura del fuoco. Ne è anco un'altra specie che si chiama uolubile maggiore, & il suo latte rimoue i peli, & uccide i pidocchi.

Ortica. Cap. CXXXV.

L'ORTICA si chiama a questo modo perche col suo tocco abbruccia il corpo, conciosia ch'ella è della natura del fuoco, come dice Macro, et è di due maniere. Percioche alcuna punge, et alcuna non punge, e le sue foglie son piu bianche et piu morbide & piu ritonde, et ciascuna di queste è medicinale. Percioche il suo sugo beuuto col uino ual contro l'iteritia & cōtra la colica, & data col mele cura l'antica tossa, & polmone & mitiga l'ensiamento del uentre. Le sue foglie peste col sale purgano & curano le brutte ferite & il morso del cane e il canchero. Ancho la sua radice pesta & cotta in uino & in olio ual contro l'ensiamento della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso, il suo seme beuuto col uino specialmente mischiato col mele & col pepe, muoue a lussuria, & prouoca l'orina, & la sua herba fresca & tenera pesta, ammolla il uentre & specialmente del mese di Marzo cotta con l'olio.

Vetriuola. Cap. CXXXVI.

LA Vetriuola che per altro nome è chiamata parietaria è herba calda e secca nel terzo grado, et chiamasi uetriuola, perche se ne purgano i uetri, la qual quādo è secca è di nessuna efficacia, et uerde è di molta operatione, la cui uirtù è diaforetica & estenuatiua. Contra la frigidità dello stomaco & delle budella & contro al lor dolore, et contra la stranguria et dissuria si prēda la detta herba e si scaldi in un testo senza alcun liquore & si ponga nel luogo doue è la doglia, o si cuoca in uin bianco alquanto acetoso col zolfo. Contra la stranguria & dissuria si cuoca in acqua salsa, con olio, & impiastrisi sopra al pettignone. Val molto cotta & mangiata contro al dolore dello stomaco per frgidità, & per uentosità. Pesta alquanto, & scaldata con uino, & con zolfo disensia.

IL FINE DEL SESTO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO SETTIMO.

OI che ne libri di sopra io ho detto a bastanza del coltiuamento de campi campestri, delle uigne, de gli arbori, & de gli horti le quai tutte cose richieggono industria & fatica, dirò al presente de prati e delle selue, i quali non ricercano tanta dottrina, ma quasi di propria lor natura fan bene per lor medesimi. E principalmente e diremo de prati, perche furon creati, & quale aere, & & qual terra qual acqua, & qual sito desiderano per produr maggior copia et piu larga abondanza di herbe.

herbe. Et come si fanno, e come si procurino e rinuoui. Et del fieno ch'è suo frutto, e come si colga & si conserui, & della utilità sua.

Perche cagione furon creati i Prati, e qual aere, qual terra, qual acqua & qual sito desiderano. Cap. I.

I PRATI *furon creati dalla natura per comandamento di Dio, acciochе la terra che in prima era ignuda, si uestisse & ornasse, & acciochе le loro herbe cosi uerdi come secche, dessero a gli animali che uiuon di esse, conueneuol nutrimento. Ne prati nascono diuerse generation di herbe per la diuersità de gli humori contenuti nella superficie della terra. La qual cosa ha operato la natura sagace (che non uien mai meno nelle cose necessarie) accioche ella nutrisca de i prati la diuersità de i molti animali, l'appetito de quali è diuerso in ogni cosa.* I PRATI *adunque desiderano aere temperato, o uicino alla freddezza & alla humidità, perciochе se ui fosse souerchia freddezza, ui sarebbero continouamente i ghiacci & le neui, le quali al tutto impediscono le generationi delle herbe. Et somigliantemente se ui fosse souerchia caldezza o secchezza, consumarebbe ogni uerdume, se non si soccorresse con adacquamento cõtinouo. Desiderano terra grassa per far copia di herba, uero è che se non fosse tanto grassa, produrrà le sue herbe piu saporose, piu odorifere et piu sottili. Ma s'ella sarà troppo magra produrrà poco o nulla, perciochе cotal ter-*

ra, & somigliantemente la salsa o l'amara non si puo per la sua debolezza, o per la sua malitia uestire. L'ACQVA piu conueneuole a prati, è quella che pioue, perche discende calda per i baleni. Et parimente l'acqua che pioue sottilmente del mese d'Aprile & di Maggio. Et qualunque acqua che pioue nel tempo di state e buona, pur ch'ella non sia fredda per la natura della gragniuola disfatta. Dopo la detta è buona l'acqua di lago, laquale è chiara, calda, e grassa, e poi l'acqua de fiumi, ultimamente quella delle fontane. Et quanto ella si dilunga piu dal suo principio, tanto è migliore, percioche ella ha in se men freddezza. I Prati desiderano il lor sito basso oue sia di continuo rinchiusa l'acqua. Ma se cotal luogo fosse tanto profondo che l'acqua ui coprisse sempre la faccia della terra, non sarebbe atto a produr buone herbe, ma sarebbe di natura di palude, & produrebbe giunchi, pauiere, quadrella, & simile altre herbe di palude, grosse, insipide, acquatici, & inutili quasi a tutti quanti gli animali. Ma se poi il luogo fosse tanto alto che non si potesse adacquare, ageuolmente sosterrà secchezza & arsura, se non fosse perauentura nell'alpi o in luoghi freddi, percioche quantunque essi produchino in cosi fatti luoghi poche herbe, nondimeno son sottili, saporose, e odorifere molto. Ma felice positura di prato è quella laqual habbia sopra se riuo corrente, per lo quale si possa, quante uolte egli n'harà bisogno, adacquare.

Come

Come si faccianoi prati, & come si procurino, & come si rinuouino. Cap. II.

I PRATI *naturalmente fanno in ciascuna parte oue la terra è illustrata da raggi del sole si fanno ancho a mano, o di luoghi saluatici di boschi, o di campagne cãpestri. Quanto al primo il luogo si dee stirpare del mese di Settẽbre o d'Ottobre, & liberarlo da tutti gli impedimenti, e non solamente da i pruni et da i bronchi, ma ancho dalle herbe & piu larghe, & piu dure. Et poi che si harà lauorato minutamente e spesso arato & riuolta la terra sozzopra, & tolte uia le pietre, & le zolle rotte et disfatte, si dee letamar con letame fresco a Luna crescente. Et si dee guardar che gli animali nõ ui entrino a modo alcuno, & massimamente quando è humido, accioche per le pedate loro, il terreno nõ si faccia inuguale. Ma se si faranno prati di campi campestri, si dee agguagliar il terren per tutto ugualmente, et rotte le zolle tãto in questi prati, come in quegli che di sopra si ha detto, ui si puo sparger il seme della ueccia col seme del fieno. Ma nõ si dee prima adacquar, ch'il suo suolo sia diuenuto duro, accioche la forza dell'acqua che ui corre per dentro, non meni uia la sua debole et non dura corteccia. Ma quegli che uogliono hauer certi anni prati, et certi anni biada delle terre che sono ancho magre, fanno bene con l'adacquamento in questa maniera. Mandano per lo campo l'acqua torbida, accioche i solchi si riempino di terra nuoua, & anchora che il*

campo s'agguagli, & diuenterà buon prato, senza seminarui herba alcuna, e se si lascerà a quel modo per quattro, ò cinque anni, et poi s'ari, si potrà seminare acconciamente e grano ogni anno infino a cinque anni o sei, e sarà meglio se dopo i due anni ui si metterà biada di qualch'altra generatione. Ma coloro che uogliono hauere uno anno formento, & altro prato, acconciamente osseruano questo modo. Mandano l'acqua nel campo, quando hanno cauata la biada, & ue la lasciano star la state & l'autunno se l'aere è asciutto, & la state seguente, quando hanno segato il fieno rompon la terra, e la seminano l'arano, la secōda e la terza uolta. Et se uogliono hauer guaime non l'arano se non intorno alla fin d'Agosto, cauatone il guaime, & allhora lo rompono & l'arano la seconda uolta, & lo ridrizzano & seminano, & nondimeno ui fa buon formēto. Et alcuni lo semina ogni anno, et nondimeno coglion la herba del guaime cō le stoppie a questo modo, cioè, che essendo il formento ne campi, o incontanente che si è tratto fuori de cāpi mandano l'acqua nel cāpo, piu tosto chiara che torbida, et la guardano dalle bestie. & poi segano il guaime con la stoppia, & lo danno il uerno a gli animali, che rompono l'herba, & della stoppia si fanno letto e letame. Et quando hanno segata la herba & la stoppia l'arano una uolta, & seminano due & tre uolte, & ui ricogliono poi buon grano, o altra biada. Si procurano i prati, quando ui si diuellono tutte quelle cose che impediscono le herbe che ui nascono, & ancho le herbe

che

che non son conueneuoli a prati, & specialmente dopo le pioggie grandi, le quali habbiamo mollificato la terra in tanto che le herbe nociue si diuellino con le radici loro. E ancho molto utile a prati, se nel uerno si letamano con letame fresco, acciochè le herbe uenghino in abondanza. Oltre a cio s'i prati incontanēte che saranno segati s'adacquano, faranno frutto tre uolte & quattro l'anno. Ma quando saranno uecchi coperti di musco, si radino. Et per occider il musco afferma Palladio che ui si dee spesso metter la cenere. Ma s'il luogo fosse in tutto sterile, s'ari piu uolte, & ragguagliato piu uolte, si faccia il prato.

Come si ricoglia il fieno, & come si conserui & dell'utilità sua. Cap. III.

I Prati si debbon segare quando le herbe saranno uenute al suo debito crescimento, et ch'i fiori seran cōpiuti, & inanzi che i fiori e le foglie caggino et si secchino. Perciochè se si serberāno prima, il fieno sarà acquidoso, et non darà a caualli & a buoi che duran fatica, saldo et fermo nutrimēto. Et se sarà troppo maturo, consumato gia il calor naturale & l'humido, sarà un poco insipido, et darà a gli animali nutrimento abomineuole e tristo. Si deon segar quando il tempo è chiaro e sereno, & che si spera che la caldezza e secchezza dell'aria debba durare. Et poi ch'il fieno è segato si dee lasciar ne prati, un giorno o due, innanzi che si ricolga. Si dee poi uolgere & conueneuolmente seccare. Vltimamente si dee ricorre, portar e riporre

al coperto. Et nõ ui essendo coperto, si ponga all'aria, acconcio di maniera, che l'acqua non ui possa entrar dentro. Ma se pioueße quando egli è segato di nuouo, & che si truoua anchora nel prato, innanzi che sia riuolto riceue poco, o neßun danno. Ma come dice Palladio si dee dopo la pioggia riuolgere innanzi che la parte di sopra si secchi, sia stato prima riuolto o nò, ma se poi ch'egli fosse riuolto ui pioue sù, si guasta al postutto & non è piu buon da nulla. L'utilità del fieno e questa, ch'egli si serba tutto l'anno, & si puo ancho acconciamente serbar per due anni, & sarà conueneuole nutrimento, a Buoi, a Caualli, a gli Asini, & a certi altri animali, accioche poßino sostenere le fatiche ch'eßi durano per lo bisogno de gli huomini, a quali si souien con esso nel tempo delle neui quando non posson prender nutrimento dalla terra. Ma s'il fieno sarà sottile, fogliuto, odorifero & lodabile, sarà a gli animali sofficiente pasto senz'altro, così nel tempo del caldo come del freddo accioche eßi poßino sostener le fatiche. Ma s'il fieno sarà grosso, di palude, o troppo maturo, o tardi seccato, non sarà buono a gli animali che durano molta fatica sẽza l'aiuto di qualche altra cosa, se perauentura non si desse lor a mangiare nel tempo del gran freddo, nel quale gli animali nõ s'affaticano, e che auidamẽte rodono ogni pastura.

Delle selue che uengono naturalmente. Cap. IIII.

Dico primieramẽte che le selue o naturalmẽte uẽgo

no, o che si fanno per industria de gli huomini. Quelle che son prodotte dalla natura, si fanno per humore & per seme naturalmente contenuti nella matrice della terra. I quali p la uirtù del cielo escon fuori alla sommità della terra e si dirizzano in pedali di diuerse piã te, secondo la diuersità de gli humori, & del seme & de luoghi ne quali nascono. Si fanno ancho senza operation humana, de semi i quali da proßimi arbori caggiono in terra o che son manati da gli ucelli o da fiumi di lontane contrade. Onde nell'alpi naturalmente nascono le selue delle pielle grãdißime et de faggi et delle castagne & delle quercie et de cerri e di simiglianti arbori. Et ne luoghi baßi & paludosi nascono per se medesimi, i salci, i pioppi lontani, & le canne saluatiche et simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spineti di diuerse generationi, & peri, & meli, & sorbi, & ulmi, fraßini, & oppi & simiglianti arbori, et quanto il terreno, è piu grasso, tanto diuentano gli arbori di maggior grandezza, ma nel magro & salso, o amaro terreno, nasceranno spineti & arbori torti & piccioli & spinosi & scabrosi & aspri. Et deonsi queste selue diuersamente procurare & aiutare. Percioche quelle doue sono i castagni, i peri, i meli & simiglianti arbori che fanno frutto, si deon purgare gli spineti & dalle piante strane & diradare gli arbori fruttiferi che fussero troppo speßi, & tagliarli alto tanto che le bestie non ui poßano aggiungere, & innestargli quiui di piante dimestiche & nobili, secondo la dot-

Nn 3

trina data nel ſecondo libro doue trattamo de neſti. Et ancho quelle ſelue le quali ſono occupate da mali arbori & ſpineti, ſe ſaranno i loro arbori nobili et belli & acconci agli edificij, e ad altre opere, ſon ſimilmente da purgare, e doue ſarãno troppo ſpeßi, ſi deon diradare a poco a poco leuandone i piu brutti legni, acciochè ogni humor del luogo ſi cõuerta nella ſoſtantia de migliori arbori. Ma quelle nelle quali ſono gli arbori ſolamente a fuoco diſpoſti non ſi deon toccare ſe non ſi purgaſſero de gli ſpini & de triboli, le quali ogni quinto o ſeſto anno ò piu di rado, ſi deon tagliare & rauuare a legname.

Delle ſelue che ſi fanno per induſtria humana. Cap. V.

CHIVNQVE deſidera di piantare o di ſeminar la ſelua de gli arbori, principalmente cõſideri la natura del ſito della terra nella quale ordina di far la ſelua, et in ciaſcuna parte põga tali arbori che ſi cõfaccino a quel luogo, & adempino il deſiderio & la uolontà del componitore. Percioche ſe ſarà in alte alpi o nelle ualli dell'alpi & la terra ſia ſoluta riceuerà acconciamente le piante & i ſemi delle caſtagne i quali do uranno ſtar l'una dall'altro partiti almanco quaranta piedi, ma ſe la terra è cretoſa o pietroſa, in cotali luoghi ſi confanno quercia, o rouero, o cerro. Ma ſe cotal terrenno ſarà in monti caldi remoti dall'alpi, ad eſſo ſi confanno conueneuolmente i mandorli. Et ſe i luoghi ſarãno graßi ſi confà acconciamente con loro

il pereto

il pereto e il meleto. Et ne luoghi caldi l'uliueto e il ficheto, & la ſelua di melagrani, ma ne freddi et temperati l'auellane, le mele cotogne & le neſpole. Et s'il luogo ſarà humido & baſſo riceuerà piu conueneuolmente il ſalcieto l'albereto, il lontano, & l'oppio. Et ſe cotal luogo ſarà cretoſo ſi cõfermerà aſſai bene con eſſo l'ulieto, il fraßineto, l'oppio, et il rouero. Ma s'il luogo ſarà marino, arenoſo, et ſterile, deſidera pineto, & ne caldi clima, deſidera la palma femina, e il maſcio. Et tutte le predette coſe ordinano o di piante, a i detti luoghi d'altre parti portate, o di ſemi che ui ſi ſpandono o ueramente che con mano in conueneuoli parti ſi piantano. Et è da ſapere che i caſtagni deon ꝑ ciaſcun uerſo eſſer l'uno dall'altro quaranta piedi almeno diſcoſti accioche ſi poßino dilatar ſenza impedimento, perche naturalmente ſi dilatano molto per i lati. Et al rouero, & alla quercia, & al cerro baſterà di ſtar ſpartito trenta piedi o meno. Et queſti tre arbori fanno ghiande, le quali ſono ottimo cibo per li porci. Ma i peri, & i meli, ſtiano partiti uenti piedi, o infino in trẽta. Ma gli uliui, i fichi, i melagrani, l'auellani, i meli cotogni, et i neſpoli, ſi potranno ſtar partiti da dodici infino a uẽti piedi. Et i melagrani, ſi poſſono acconciamente piu ſpeßi piantare. Ma il ſalcieto ſi pianta o per pertiche & uimini, o per legname di caſe. Se ſi pianta per pertiche & uimini, ſi dee partir dieci piedi l'un dall'altro. Se ſi pianta per legname, baſterà che ſia partito l'uno dall'altro due, o tre, o quattro piedi, perche la ſua ſpeſſezza gli farà creſce-

re in alto, & gli constringerà ad andare diritti. Ma l'oppio, & il lontano, perche non molto si spandono; ma naturalmente si leuano in alto, non si deon por ra re. Ma l'albero è piu utile che ingroßi nel pedale per le tauole, le quali acconciamente si fanno di quelle in molti lauorieri, & ancho sparge molto i suoi rami per i lati, & però si pianta non disconueneuolmente insi no a uenti piedi largo l'un dall'altro, i quali per alcu ne tacche che hanno nelle corteccie, nascono ageuol- mente. Si possono ancho por speßi accioche facciano i traui senza rami sottili & lunghi. Ma l'olmo & l'op pio, o il fraßino, non sconueneuolmente si pongo speßi & larghi, percioche cotali arbori coßi großi come sot tili & lunghi s'adattano a diuersi lauori. Ma il pino, & la palma acconciamēte potranno star l'un dall'al tro lontani intorno a trenta piedi. Ma di ciascu na altra spetie d'arbori si ha nel primo li bro pienamente trattato, & come si dispongino ne i campestri campi. Basti al presente hauer breuemen te toccato come di loro si fanno boschi, & selue.

IL FINE DEL SETTIMO LIBRO.

DI PIETRO

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO OTTAVO.

NE LIBRI di sopra si è trattato de gli arbori, et dell'herbe, secondo che son utili al corpo humano. Hora diremo in questo ottauo libro delle predette cose, secondo che dãno diletto all'animo, e conseguentemente conseruano la sanità del corpo percioche la complessión del corpo si conforma sempre all'affetto dell'anima.

De Giardini delle herbe picciole. Cap. I.

DE *Giardini, alcuni si posson fare solo cõ herba, alcu*

ni con arbori, & alcuni con l'una cosa & con l'altra. Quelli che si fanno solamēte d'herba, desideran terra magra et salda per poter creare herbe capellose et sottili, le quali dilettano grandemēte il uedere. Bisogna dunque che quel luogo che si uuol apparecchiar p lo giardino, si netti prima dall'herbe, e dalle radici grādi et posticcie, laqual cosa a pena si puo fare, se prima cauate le radici non si pianta il luogo ottimamente, & si metta in ciascuna sua parte acqua bollētissima, acciochè le reliquie delle radici, et de semi che son nascosi in terra non poßino a modo alcun germogliare, et poi s'empia tutto il luogho di magri caspi di gramigna sottile e i caspi si caccino fortemēte co mazzi di legno, et si calchi la gramigna co piedi infino tāto che a pena se ne uegga punto, percioche allora uscirà fuori della terra a filo a filo, & copriranno la terra come un panno uerde. Il luogo del giardino sia quadro, et di tanta misura che basti a coloro che ui debbon dimorar dentro. Et nel suo circoito si piantino d'ogni generation di herbe odorifere, come sono la ruta, la saluia il basilico, la maggiorana, la menta, & somiglianti, & cosi parimente ui si piantino fiori d'ogni ragione, come uiuole, gigli, rose, et simiglianti. Tra lequali herbe e il cespuglio piano, sia un cespuglio piano rileuato, acconcio quasi per modo di sedile fiorito et ameno. Et nel cepuglio che è incontra la uia del Sole si deon piantare arbori, o menarui le uiti, dalle cui foglie si difenda il cespuglio predetto, & habbia diletteuole & fresca ombra. Et perche in questi cotali arbori

bori

bori ſi ricerca piu l'ombra, che il frutto, però non è da curar di cauarli, o di letamargli altramente, che per altro modo farebbono nocumento alle piante. Biſogna in queſto guardarſi che gli arbori nõ ſieno troppo ſpeßi, ne molti per numero, percioche il tor l'aria dal luogo, corrompe la ſua ſanità. Et però il giardino deſidera l'aere libero, & la troppa ombra genera infermità. Oltre a ciò gli arbori non ſien nociui, come la noce, e alcuni altri; ma ſien dolci, odoroſi nel fiore, & grati nell'ombra, ſi come ſon le uiti, le pere, le mele, gli allori, le melagrane, i cipreßi, & cotali arbori. Dopo i ceſpugli ſia lo herbaio pieno di herbe diuerſe odorifere & medicinali, conciosia che non ſolamente dilettano per l'odore, ma danno ricreatione & piacere alla uiſta, fra le quali ſi meſcoli la ruta in piu luoghi, percioche è herba di bella uerzura, & con la ſua amarezza caccia gli animali uelenoſi fuor de i giardini. Nel mezo dell'herbaio non debbe eſſer neſſuno arboro, ma piu toſto pianura ſcoperta tutta & libera all'aria; sì perche quell'aere a quel modo è piu ſano, & sì perche le tele de ragni diſteſe dall'uno arboro all'altro impedirebbono e imbratterebbon la faccia di coloro che paſſaſſero per lo herbaio. Et ſe foſſe poſſibile, ſi faccia diſcender nel mezo del giardino una fontana purißima & chiara, percioche la ſua purità apporta al luogo molto diletto. Il giardino ſia aperto dall'Aquilone & etiandio dall'Oriente, per la ſanità & per la purità de uenti che quindi ſpirano, & ſia chiuſo dalla parte contraria, cioè al Mezodì, & dal-

l'Occidente, per la tenebrosità & pestilenza de uenti che quindi soffiano. E auegna ch'il uento che uien da Aquilone impedisca i frutti, nondimeno conserua marauigliosamente gli spiriti, & guarda la sanità, percioche nel giardino si ricerca diletto & non frutto.

De Giardini mezani, & delle persone mezane. Cap. II.

SI misuri primieramente lo spatio del terreno che si dee diputar al giardino, secondo la facultà o la degnità delle persone mezane, cioè che sia di due, di tre, di quattro, o di piu bifolche. Si cinga di fossati, & di siepi di pruni, o di rose, & di sopra si faccia una siepe di melagrani ne luoghi caldi, & ne freddi di pruni, o di mele cotogne. S'ari, & si spiani il luogo per tutto con le marre o con l'erpicie, appresso si segni il luogo con una funicella, oue si debbon piantar gli arbori. Piantinsi in esso ordini di peri, di meli, di palme ne luoghi caldi di nocciuole, & di melagrane. Inoltre di mori, di ciriegie, di prugni, & di somiglianti arbori nobili, & di fichi, di nocciuole, di sicomori, et di simigliāti, cioè ciascuna generation nel suo ordine. Sieno gli ordini indistanti l'un dall'altro uenti pie almeno, o quaranta al piu, secondo la uolontà del padrone: Et gli arbori grandi nell'ordine sien di lungi l'un dall'altro uenti piedi, & i piccioli dieci. Tra gli arbori ne gli ordini si potrāno piantar uite nobili di diuerse fatte, le quali daranno utile & diletto. E gli ordini si cauino, accioche gli arbori &

ri & le uiti meglio allignino. E il rimanente de gli ſpatij ſi aſſegni a prati, da quali ſi leuino ſpeſſo le herbe maligne & grandi che ui naſcono. I prati del giardino ſi ſeghino due uolte l'anno, acciochè ſi moſtrino piu belli. Gli arbori ſi piantino & ſi formino, come ſi ha detto di ſopra nel quinto libro, per ordine in ciaſcuna generation d'arbori. Inoltre ui ſi faccian le pergole nel piu acconcio & conueneuol luogo, in forma di caſa, o di padiglione.

De i Giardini de Re, & de gli altri Illuſtri & ricchi Signori. Cap. III.

ET perche cotali perſone per le lor gran ricchezze, poſſono in queſte coſe del mondo interamente ſodisfar alle lor uolontà, et le piu uolte non manca loro altro che l'induſtria, e il ſaperle ordinare, però uoglio ch'eßi ſappiano che il giardino grandemente diletteuole ſi puo fare a queſto modo. Eleggino un luogo piano, non paludoſo, ne impedito dal ſoffiamento de uenti buoni, nel qual ſia fonte che ſcorra & ſi ſpanda per le ſue parti. Sia queſto luogo di uenti bifolche, o piu ſecondo la uolontà del Signore. Si cinga di mura alte quanto ſi conuiene. Vi ſi pianti dalla parte del Settentrione una ſelua di diuerſi arbori, nella qual fugghino & ſi naſcondino gli animali ſaluatichi che ſaranno nel giardino. Ma dalla parte del Meriggio, ſi faccia il Palagio belliſsimo, nel quale habbia a ſtar il Re, o la Reina, quando uorranno qualche uolta fuggir le noie, e i pẽſieri, et ricrear l'anima loro con qualche piacere. Perciochè il Palagio

posto in questa parte, farà ombra nel tẽpo del caldo, al giardino, & le sue finestre haranno dalla parte del giardino temperato riguardo senza caldo di Sol feruente. E in alcuna parte del predetto giardino si potrà far lo herbaio. Vi si faccia anco una Peschiera, nella qual si nutriscono diuerse fatte di pesci, & ui si ponghino Lepri, Cerui, Capriuoli, Conigli, & somiglianti animali non rapaci. Et sopra certi arboscelli posti appresso il palagio, si faccia un luogo in forma di casa, con le parieti di fil di rame intessuto, nel qual si mettino, i fagiani, le pernici, gli usignuoli, le merle, i cardellini, i fanelli, & ogni altra generation d'uccelli che cantano. Gli ordini de gli arbori del giardino dal Palagio al bosco non sien per trauerso, acciò che si possa ageuolmente ueder dal palagio, ciò che fanno gli animali che son nel giardino. Si faccia anco nel detto giardino un palagio con sale & cõ camere d'arbori solamente, nel quale il Re, e la Reina possino co' Baroni & con le Signore ricourarsi quando non pioue. Et questo palagio si potrà acconciamente fare in questa maniera. Si misurino & si segnino gli spatij uniuersali delle camere & delle sale, e nel luogo de parieti si piantino gli arbori che fanno frutto, se così piacerà, i quali crescano facilmente come son i ciriegi & le mele. O ueramente (& fia meglio) ui si piantino, salci, o bedelli, o uero uliui, & si procacci per molti anni ch'essi uenghino in accrescimento, o con innestamento, o con pali, o con pertiche, & con legami, fin che di loro si formino il tetto e i parieti. Ma il detto

palagio

palagio si potrà far piu ageuolmente, & piu tosto di legname secco, & piantargli intorno ad esso le uiti, et coprir tutto l'edificio. Si potranno anco far nel detto giardino, trabacche & padiglioni grandi di legno secco, o d'arbori uerdi, & coprirli di uiti. Inoltre darà molto diletto, se nel giardino si faranno nesti marauigliosi & diuersi d'arbori ne' medesimi arbori, iquali il cultiuatore diligente di questo giardino potrà sapere per quelle cose che si diranno piu oltre in questo libro medesimo. Oltre ciò si dee sapere, che tutte le generation de gli arbori, & delle herbe, si deon porre in questo giardino separate l'una dall'altra, & distinte di modo che non ui si troui difetto alcuno. E il Re non dee sempre dilettarsi in cotal giardino, ma qualche uolta, partitosi dalle cose piu graui e importanti, ui si ricrei, glorificando il grandissimo Dio, il quale è principio, causa, e facitore di tutti i diletti leciti & buoni. Percioche si come Cicerone nobilmente scrisse, noi non siemo nati a i sollazzi e a piaceri, ma a seuerità e a cose graui & importanti. Nondimeno dopo le facende necessarie, dobbiamo qualche uolta darci piacere honesto.

Di quelle cose che si posson fare a dilettatione ne guernimenti de Giardini & delle Corti. Cap. IIII.

INTORNO alle Corti et a Giardini, si posson far guernimenti d'arbori uerdi, somiglianti a guernimenti delle mura, o de palancati, insertati con Torri,

& con Beluardi in questo modo. Si piantino nella som mità delle ripe che cingono il luogo ottimamente purgate da tutti i pruni, & da gli arbori uecchi, i salci, e i pioppi se il terreno si conforma con essi, o gli olmi se si confanno, & si piantino profondamente, & spessi per un piede o meno a linea diritta, & si lauorino & s'attendino ottimamente con zappe & con letame, & quando saranno ben cresciuti, si taglino presso alla terra, & l'anno seguente si ponghino rampolli per i luoghi della linea appresso l'un l'altro quattro dita, & si mandino in sù diritti co i pali; & con le pertiche, e co i legami, fino a tanto che crescano otto o dieci piedi. E quando saranno in quell'altezza ingrossati alquanto si taglino, E simiglianti piante del tempo delle prune si ponghino di sotto al luogo del guernimento intorno a cinque piedi, & partile l'una dall'altra intorno a dieci piedi, le quali quando saranno cresciute alla predetta altezza, si taglino, & con l'aiuto delle pertiche, si pieghino uerso le piante uicine, & uerso quelle di fuori, & somigliantemente quelle di fuori uerso quelle di dentro. Et si faccia a questo tal modo tante uolte l'anno, infino a tanto che si formi quasi come un forte graticcio, sopra il quale gli huomini possino star sicuramente. Si lasci poi crescer la parte di fuori a modo di muro posto sopra il corridore, il qual si potrà ogni anno a conueneuole altezza tagliare in forma di merli posti sopra le mura, a questo modo. Si potranno intorno al predetto guernimento, se così piacerà, piantar sù cantoni,

toni,

toni, & altroue quattro arbori, i quali si potranno condur sù diri tti, e tagliarli ogni dieci piedi, & pigliarli uerso lor medesimi con l'aiuto delle pertiche, & farne d'essi a modo di palchi, & di nuouo fargli andare alto, & formarli per lo modo medesimo & ultimamente piegarli di sopra a modo di tetto da casa, & formarli co' merli. Sopra la porta starà ben la casa, e innanzi alla casa il palco de' predetti arbori. Si puo far anco la casa nelle Corti, & ne Giardini, con le colõne uerdi, poiche sarãno grosse, & traspiantate, & confitte sopra esse le traui in conueneuo le altezza, & coperte con tetto di canne, o di paglia, pur che qualche ramo di ciascuna colonna uada sopra il tetto, perciòche manterrà sempre uerde la colõna, e difenderà la casa dal feruor del caldo della State.

Di quelle cose che si fanno a dilettatione ne' campi campestri. Cap. V.

NE' campi diletta molto il bello & adorno lor sito. Oltre a ciò che non sien molti & brutti campicelli, ma gran quantità insieme senza interuallo, co' suoi confini diritti, & però il diligente padre di famiglia dee procurar con diligenza di comperar appresso i suoi campi, piu tosto ch'altroue, e uendere i suoi campicelli ch'egli ha in altri luoghi, & permutar co' uicini le parti souerchie & torte de' suoi campi, & dirizzar il suo podere col uicino, & cinger tutto il luogo di fossati, & di siepi di pruni uerdi, mescolati con arbori uerdi a ciò conueneuoli con ugual di-

ſtanza, & formar i foſſati piccioli di dentro neceſſarij nelle pianure, per i quali ſcorra l'acqua con buona e acconcia forma quanto piu ſi puo, hauendo ſempre l'occhio all'utile del podere; percioche l'utilità debbe andar innanzi al diletto ne campi, ma ne giardini, ſi oſſerui il contrario, & però qualunque coſa in eßi dimoſtra frutto abondante, è migliore, & ſi dee piu toſto eleggere & conſeruare. Inoltre, ſi procura quanto piu ſi puo, che i riui dell'acque corrino per i campi, con i quali ſi poßino a tempi del biſogno adacquare, & anco ſerrargli quando non farà biſogno. Appreſſo queſto ne campi larghi, ſi formino le ſtrade, e i uiottoli di modo che il padrone ui poſſa andar a piede e a cauallo, & ſimilmente i lauoratori che ui ſtanno, poſſino acconciamente andar a tutte le parti de campi co' carri & co' buoi, percioche tutte queſte coſe oltra l'utile danno anco diletto.

Di quelle coſe che danno diletto quanto alle uiti e a frutti loro. Cap. VI.

DILETTA *molto hauer belle uigne, o nel piano o ne piccioli colli, uolte all'Oriente, & che faccino diuerſe generation di buone uue, et però il padrone dee procurar con ogni diligenza di piantarle in ſito conueneuole, e formarle in luoghi graßi, o in pergole, o in arbori. Ma ne magri porle diritte per ordine preſſo terra, e ineſtarui uue di diuerſe fatte & tutte buone, & farui pruoua di quegli ineſtamenti marauiglioſi che gli antichi ſaui dicono, & ſpetialmēte Palladio,*

ladio, che si possonfare. De' quali un modo è questo, cioè che si pianti la uite presso al ciriegio o a lato ad altro arboro, & quando sarà ottimamente appresa & cresciuta, si pertugi l'arboro con un succhiello acuto, & si metta la uite per lo buco, & si turi il buco del ciriegio dall'una parte, & dall'altra con loto, accioche il Sole, il uento, o la pioggia non impediscano il suo saldamento. Quando poi il legno della uite sarà ottimamente unito col legno dell'arboro, si tagli la uite uicina alla corteccia dell'arboro, accioche da indi innanzi si nutrisca col sugo dell'arboro, e a questo modo, per quel che si dice l'uua si matura insieme co' frutti dell'arboro. Si ha anco un modo per lo quale si fa la uite & l'uua tiriaca, o moscata, o garafonata, o lassatiua, o d'altre qualità, & si fa cosi. Si tagli da una parte il sermento che si dee fossar o metter sotterra, & cauarne la midolla, & si metta in suo luogo tiriaca, o muschio, o poluere di garofani, o di scamonea, o d'altra simil cosa, & si metta in terra strettamente legato, il che fatto, l'uua che nascerà, harà la uirtù di quella cosa che ui fu messa dentro. Et se si torrà un sermento di questa uite, & si pianti, non terrà la uirtù del medicamento & la possanza della madre; ma si conuerrà fortificar la uirtù del sugo inuecchiato, con infonderui spesso tiriaca o altra cosa tale. Ma io penso che si farà questa cosa piu breuemente, se nel cominciamento che l'uue si maturano, si fenderà il sermento dell'uua che prende, & messoui dentro il medicamento, ui si legherà bene. Si ha ancho

una bella maniera d'uua,la quale è senza le granella di dentro,& la quale si fa da Greci auttori(recitando ciò Palladio)in questa maniera. Il sermento che si dee sotterrare, si dee fender nel suo tronco tanto, quanto sarà quel che dee star sotterra, & cauatane tutta la midolla,& diligentemente pulita, si deon di nuouo ritornar insieme le parti diuise del sermento, & legarle bene strette,& sotterrarle,& dicono ch'il legame dee esser di papiro,& si dee porre in terra humida. Et altri sono che fanno piu diligentemente, cioè che prendono il sermento,rilegato intorno quanto è la fenditura & lo sotterrano tra le cipolle della squilla, per lo cui beneficio affermano che ogni cosa che si pone, si possa piu ageuolmente appigliare. Alcuni altri sono che nel tempo ch'eßi potano le uiti, cauano il sermento fruttifero della uite potata,traendo fuor la midolla della piu alta parte della uite ch'essi possono, & lo ficcano a una canna, accioche non si possa piegare in giù, e allora infondono nella parte cauata quel che i Greci chiamano copontenaicon,ridotto prima dall'acqua,alla grassezza della sapa, & ciò rinnouano ogni otto dì, fin tanto ch'i nouelli germugli sien nati. A far che le uiti mādino fuori i grappoli bianchi,& neri, i Greci comandorono che si facesse in questa maniera. Se le uiti bianche & nere son presso l'una all'altra,si potino i sermenti dell'una & dell'altra,& cosi diuisi,congiugnili tra loro sì che gli occhi dell'uno & dell'altro sermento s'agguaglino insieme,e poi lega stretto con papiro,& impiastra di

sopra

ſopra la legatura con loto tenero & molle, & paſſa-
ti tre giorni, adacqua fin che il germuglio eſca fuori
delle nuoue frondi. Et paſſato alcun tempo ne potrai
fare ſchiatta per molti ſermenti. Mi diſſe una certa
perſona molto pratica, che hauea inneſtato un ram-
pollo bianco e nero in una uite, continuata la ſommi-
tà delle gemme, & leuatane ſolamente la corteccia
delle gemme di mezo, et ch'egli ottimamente s'appre
ſe. E ſi puo anco far queſto, prendendo due rampolli
diuerſi, & congiunti gli occhi inſieme, diuiſi & otti-
mamente legati come ſe foſſe un rampollo ſolo, o due
gemme diuiſe, & congiunte con poco legno, inneſtar-
li in luogo di gemme. Diletta anco molto hauer ui-
gne di diuerſe maniere di ſapori & di colori, & però
il diligente padre di famiglia, coglia certe uue innan
zi al tempo, acciochè habbia il uin bruſco, e alcune
ben mature, acciochè lo habbia poderoſo & grande,
& certe ne coglia troppo mature, acciochè lo habbia
dolce. Faccia parimente i uini di diuerſi colori con
coſe che coloriſcono, & che non corrompono il ſapore.
Et gli faccia anco di diuerſi ſapori con coſe odorifere,
& che danno nuoui ſapori, de' quali ſi diletti l'odora
to & il guſto: le quai coſe in parte meſcolate inſieme
ſi mettino al fuoco nella caldaia, & ui ſi laſcino fino
a tãto ch'il uino ne habbia preſo bene il ſapore o l'odo
re. Et poi ſi ripõga in un uaſo, nel qual ſia ſomigliante
uino, o d'altra maniera, & ſi ſerbi per adoperare. E'
anco buona coſa hauer uini medicinali, i quali ſi poßi
no uſar per quegli che ſtanno ageuolmẽte per amma-

larsi. Et questo si farà quando si mescolaranno col uino nel predetto modo, le medicine semplici, o composte che habbian uirtù di rimuouer quella cotale infermità. Procuri anco di hauer sempre in casa agresto, sapa, uue passe, aceto, & somiglianti cose, le quali tu potrai far secondo i modi notati di sopra nel quarto libro. Percioche fa molto piacere all'animo altrui, quando ageuolmente si truoua o per se o per gli amici, quel ch'eßi appetiscono. Si dice, che se si metterà un grappolo poi che sarà sfiorito, in un uasello picciolo di terra o di uetro, si farà un granel solo di tutto un grappolo.

Di quelle cose che arrecano piacere & diletto quanto a gli arbori. Cap. VII.

FRA *quelle cose che dilettano il padron di casa, dee hauer ne suoi luoghi abondanza & diuersità di buoni arbori, & però dee procurar di trouar in qualunque parte ch'egli puo arbori che produchino buoni frutti & nobili, & poi condurgli a suoi luoghi, & piantargli e far nesti d'eßi, e non senz'ordine si come si suol usar per lo piu, ma regolatamente e con misura, cioè che gli arbori grandi, si ponghino discosto l'un dall'altro accioche si poßino allargar ne' rami, et accioche l'ombre souerchie non toglino a campi la fertilità. Et quegli che per sua natura uengono piccioli, si ponghino piu speßi, & per ordine secondo la sua generatione & la sua natura. Oltre a ciò dee por i grandi dalla parte del Settentrione & dell'Occidente, & i piccioli dall'Oriente & dal Meriggio, perciochè a*

questo modo, le biade che s'allegrano di star ne' campi larghi & aperti, sentiranno minore offesa. Inoltre faccia nesti marauigliosi & diuersi in un tronco medesimo, o in diuersi, i quali appaion molto mirabili a coloro che fanno pruoua di cosi fatte cose, perciochè si possono innestar in un medesimo tronco infinite generation di peri, di meli, di cotogni, di nespoli, di sorbe & di somiglianti altri frutti. S'innesta anco il melo nel salcio & nel pioppio, & la uite nell'olmo & nel moro. Oltre a ciò s'il persico s'innesta nella spina Faggina, i frutti nascono maggiori & migliori di tutti gli altri. E s'il mandorlo e il persico, congiunte insieme le gemme, s'innestano nel pruno, le lor carni saranno di persica, e i noccioli haranno della natura delle mandorle. Il moro anco si puo innestar nell'olmo, ma partorisce cose che accrescono la sua infelicità. Martiale afferma che le granella del melagrano si fanno bianche, se tu mescoli con l'argilla & con la creta, una quarta parte di gesso, & che tu dia per tre anni di tempo questa cosi fatta maniera di terra alle sue radici. Il medesimo dice, che i suoi frutti uengono di marauigliosa grandezza, se si sotterra appresso al melagrano una pentola, nella qual sia chiuso il ramo col fiore sì che legato a un palo non possa fuggire, & coperta la pentola si guernisca di modo che l'acqua non ui possa entrare, e che aperta l'autunno farà i frutti della grandezza della pentola, & afferma che si puo far questo medesimo piu comodamente del mese di Maggio & di Giugno. Ma Varrone specifica il modo

in altra maniera dicendo. Se le melagrane nõ ancora mature saranno appiccate al suo ramo, tuffale in una pentola senza fondo, & poi mettilo sotto terra, & cuoprila intorno al ramo, accioche il uento di fuori soffiando non gli dia noia, & si caueranno poi fuori non solamente intere & non fesse, ma grandi piu che mai siano state nell'arboro. Et acciò ch'un fico produca uari frutti, cõgiugni tra loro due rami l'un bianco & l'altro nero, & legagli si strettamente torcendoli alquanto, che i germugli sien costretti a mescolarsi per forza, & meßi sotterra, & letamati & uniti con gli humori, congiugni & strigni insieme gli occhi con qualche legame come cominciano a nascere, percioche albora il germuglio messo & appiccato insieme, partorirà due colori, i quali diuiderà in unione, & congiugnerà in diuisione. Potrai serbar anco le rose, non aperte ancora in questa maniera. Rinchiudile in una canna uerde fessa & lascia che la canna si rappigli insieme di nuouo, & quando tu uorrai hauer le rose fresche, taglia la canna. Alcuni altri le mettono in una pentola nuoua, et ben turata et guernita la sotterrano allo scoperto. Acciocbe le ciriegie nascano senza noccioli, Martiale afferma che si fa a questo modo. Taglia l'arboro tenero appresso terra due piedi, & essendo cosi tenero, fendilo fino alla radice, & netta la midolla con un ferro dall'una parte & dall'altra, e incontanente ristringendo insieme il tronco fesso legato stretto, infanga di sopra & da' lati la fessura la qual si salda in capo all'anno, &

innesta

innesta poi l'arboro di rampolli che non habbiano ancor fatto frutto, & di questi nasceranno ciriegie senz'osso. E se si fenderà un picciolo ramuscello di ciriegio, e in luogo della sua midolla ui si ponga dẽtro scamonea, il frutto di quel ramo, acquisterà quello anno uirtù lassatiua, & se ui si porrà muschio, harà quello odore, & cosi diciamo di tutti gli altri frutti. Et se ui si metterà azurro, o altro colore, acquisterà quel cotal colore. E affermano i Greci, che la persica nascerà scritta se tu sotterrerai l'ossa, & dopo il settimo dì, poi che si comincieranno ad aprire, ne trarrai i midolli, & ui scriuerai dentro in ciascuno col cinapro quel che tu uorrai, & legatili insieme gli sotterrerai co' suoi noccioli bene stretti. La persica nasce senz'osso, se si pianta appresso il persico e il salcio, et poi prendendo il salcio s'inchini a modo d'arco & si pertugi nel mezo, & nel suo pertugio si metta la pianta del persico, & poi si turi con ogni diligenza il foro con la cera o col loto, & s'ammonti la terra insin sopra esso pertugio, & quando sarà passato uno o due anni, si che il legno del persico & del salcio saranno incorporati insieme, si tagli il persico sotto l'arco del salcio, acciochè si nutrisca solamẽte con l'humor del salcio.

Della dilettation de gli horti & delle herbe. Cap. VIII.

ET perciochè lo Horto ben posto et con diligenza lauorato diletta molto, però il padron di casa dee

procurare con ogni diligenza di hauer horto in terra grassa & soluta per laquale discorra riuo o fontana se si puo fare, diuisa per i suoi spatij, acciochè si possa adacquar nel tempo de' caldi grandi. Et quiui nutrisca tutte le generationi di buone herbe, così da mangiare come medicinali, ciascuna secondo che si richiede alla sua natura diritte nell'aie, e ugualmente formate a corda, et con larghezza secondo che primamente si disse nel sesto libro. Vi sia sempre letame abondante, acciochè per la sua troppa magrezza non faccia noia a coloro che lo guardano, & acciochè piu pienamēte possa operar cose nuoue & non usate in esso, colui che se ne diletta. Perciochè nello horto ui si posson fare alcune cose naturali, le quali a certi parranno cose marauigliose. Perciochè se tu cauerai sottilmente con una lesina una pallottina di sterco di capra, & che poi tu l'empia di seme di lattuga, di nasturcio, di ruchetta & di rafano, & che riuolta ben nel fango la sotterri in una picciola fossa in terra ben lauorata, il rafano si conuerte in radice, & tutti gli altri semi escon fuori con la lattuga insieme, serbando ciascuno il suo proprio sapore. Et se tu metterai insieme piu semi di porri legati in uno, nascerà di tutti un porro solo & grande. Et se tu metterai nel capo del porro senza tagliarlo con ferro, & lo ponga sotterra, si dice che nascerà grande fuor di misura, o posti piu semi in un solo pertugio, tutti crescendo, riusciranno un porro solo. Se tu metterai dell'acqua in un uaso a pūto sotto il cocomero, sott'il citriuo-
lo, o

lo, & ſotto la zuccha due palmi, le predette coſe creſceranno lunge fin quaſi ſu l'acqua. Altri inneſtano il fior del cocomero col capo tagliato dalla ſua uite, ſecōdo ch' Alberto intende nella cāna, alla qual hanno prima forato tutti i nodi, et dicono che a queſto modo il cocomero naſce di molta diſteſa grādezza. Et teme l'olio di modo che ſe tu gliele porrai a lato, ſi piegherà come uno arco, & ogni uolta che tuona, quaſi come ſpaurito, ſi riuolge. Se tu chiuderai il ſuo fiore come egli ſta nella ſua uite, in qualche uaſo di terra cotta, e lo legherai in quella forma che tu uorrai ch' egli habbia o di uolto d'huomo o d'animale, tal ſarà la figura del cocomero. Tutte queſte coſe afferma Vergilio Martiale. Il medeſmo afferm' una coſa marauiglioſa dell' Ocimo cioè ch' alcuna uolta fa i fiori porporini, alcuna uolta bianchi & alcuna uolta roſati, & ſe ſi ſemina ſpeſſo di quel ſeme, ſi muta quando in ſerpillo, & quando in Siſimbro. Ma Hermete dice che la zucca piantata nella cenere dell' oſſa de corpi humani & adacquata con olio farà frutto in noue dì. Et quel che è marauiglioſo oltre modo, i ſemi che ſon nel uaſſello della zucca nati nella parte di ſopra, fanno le zucche lunge & ſottili, & quelli che ſon nati nel mezzo le fanno groſſe, & quelli che ſtanno nel fondo le fanno larghe.

IL FINE DELL'OTTAVO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO NONO.

I E' detto ne libri di sopra de il cultiuamento de campi, delle uigne, et gli arbori, de gli horti, de prati, e delle selue et d'ogni loro utilità, & ancho di quelle cose che aspettano a diletto, cosi ne i giardini, come nelle cose mirabili che si possono artificiosamente fare delle herbe & de gli arbori. Hora in questo nono libro si tratterà de gli animali, i quali si nutriscono nelle uille per utile e per diletto. Ma acciochè si intendano le cose de gli antichi si dee notar, si come disse Varrone Filosofo nobile

bile & chiaro, che ne primi tempi furono animali & huomini iquali naturalmẽte uiuean di quelle cose, le quali la terra inculta e rozza facea. E poi da quella uita alla secõda cioè all'agricoltura & alla pastoral et ꝑ utilità cominciorno a lauorar i cãpi, a riceuere i frutti, a piãtar gli arbori utili, et a ricoglier i frutti. Inoltre a pigliar gli animali, o rinchiuderli et a farli domestici, et presero prima le pecore, per l'utilità & per l'ageuolezza loro, perciochè queste ꝑ natura son molto quiete, et acconcie molto alla uita dell'huomo conciosia ch'il latte e il cascio si confà a uso di cibo, & le pelli & la lana uso di uestire. Oltre a ciò cominciarono a pigliare et a domesticar tutti gli altri animali ch'essi uidero ch'erano utili alla generatione humana, et si dice che di tutte le sorti che son domestici ne sono anchora molti in diuersi luoghi che son saluatici. Perciochè si ragiona che nella Frigia ui sono le mandre delle pecore saluatiche, & nella Samotracia le capre. E ogniun sa ch'in Italia son molti porci saluatici. Nella Dardania, nella Media, nella Tracia, & nella Frigia & nella Licaonia molti Asini, et ne nella Spagna di quà molti caualli saluatici. Di ciò adũque de gli animali che si nutriscono, tutte quelle cose ch'io ho potuto sapere così ꝑ la dottrina de gli antichi saui, come ꝑ l'esperienza de gli huomini di nostri tempi. Et perciochè non tutti gli huomini truouano ammaestrati in tutte le cose, ma certi in certe cose piu & meno periti, però io lascio che doue per me si manca, supplischino tutti coloro, che sono in cosi fat-

te se grãdemente approuati. Perciochè come dice il Filosofo, l'esperienza fa l'arte, & quella esperienza piu pienamente la fa, con la quale è congiunta la ragion naturale. Ma perciochè si giudica che il cauallo fra tutti gli altri animali sia piu nobile & piu necessario così a Re & a gli altri Principi in tempo di pace & di guerra, come a Prelati della Chiesa, & per conseguenza a tutti gli altri huomini di questo mondo, dirò prima di lui pienamente, & de gli altri poi sotto breuità, a quali si potranno adattar molte cose ch'io harò detto de caualli per l'affinità della natura ch'è fra loro.

Dell'età de caualli, & delle caualle. Cap. I.

COLVI che uuol hauer grege di caualli & di caualle, dee primieramente come dice Varrone, hauer l'occhio alla loro età, et guardi se son minori di tre anni, o maggiori di dieci. Si conosce l'età de caualli & quasi di tutti gli altri animali che non hanno fesse le ugna, & ancho di quegli che hanno le corna come disse il medesimo, & come ancho afferma Palladio, da questo cioè, che si dice che i caualli ne primi tre mesi gittano due denti di mezo di sopra, & altrettanti di sotto, & quando entrano nel quarto anno ne gittano altrettanti uicini a quelli, & gettati i primi ne rinascono altrettãti in quel medesimo luogo. Et cominciãdo il quinto anno ne gitton somigliantemẽte quattro, cioè due di sopra & due di sotto uicini a predetti, i quali rinascendo nel sesto anno cominciano a empier il luogo.

il luogo. Nel settimo anno sogliono hauerli tutti rinati & compiuti. Ma quando son di piu tempo dicono che non si puo saper l'età loro, se non che hauendo i denti bronchi cioè piegati, & le ciglia bianche sotto esse scauate dicono che son di età di sedici anni. Ma un certo mio amico, huomo sauio & pratico molto delle cose de tempi nostri, mi disse che il cauallo ha dodici denti, cioè sei di sopra, & sei di sotto, li quali son tutti dinanzi, co quali si conoscono i tempi & l'età de i caualli. Et che presso a questi hanno gli scaloni, & poi i mascellari, & che puo esser che certi caualli habbiano molto piu denti, ma che allhora son doppi, & che puo ancho essere che il cauallo ne getti uia qualche uno di questi, li quali poi non rinascono piu, & che ciò non nuoce al cauallo se non nel pascere, perciò ch'essi pascono co denti dinanzi & però sarà di minor pregio. Et il masticar de caualli si fa co denti mascellari. Ma i primi denti ch'essi mutano sono i due primi di sotto, et i due primi di sopra, i quali si chiamano il primo morso, & allhora il cauallo si chiama puledro di primo morso, la qual cosa ei dice che si fa il secondo anno. Et poi muta gli altri quattro denti uicini, cioè due di sopra et due di sotto, i quali si chiamano di mezo e del secõdo morso, & allhora il cauallo si chiama puledro del secondo morso. Et poi muta gl'altri quattro, cioè due di sopra & due di sotto, i quali si chiamano quadrati & del terzo morso, & allhora il cauallo si chiama cauallo, & ha tre anni. Et quando nasce il puledro, nasce co'

ranchi, & poi nascono gli scaloni. Et qualche uolta gli scaloni nascono si lunghi che essi impediscono il cauallo di modo ch'egli non puo mangiar ne ingrassarsi, onde i Mariscalchi segano loro gli scaloni. Et quando il puledro è diuentato cauallo, diuentano i suoi denti piu radi, & i capi de denti diuentano neri & piu lunghi, & stanno caui per alquanti anni. Et quando comincia a inuecchiare, il color de denti ritorna bianco & si muta in color di mele, & dopo questo diuentano bianchi come il color della poluere, & si fanno piu lunghi. Ma qualche uolta la lunghezza de denti loro uien per natura senza uecchiezza, per la qual cagione si segano i denti a caualli uecchi, accioche si creda ch'essi sien giouani.

Della forma delle buone caualle, & de gli stalloni, & come si debbono am mettere. Cap. II.

DICE *Varrone che la forma delle caualle dee esser di mezana grandezza, percioche non si conuiene ch'elle sien grosse, ne minute con le groppe e co uentri larghi & ampi. Et quei caualli che tu uuoi per coprire, conuien che si scelgano belli, di largo corpo, & che non habbiano alcun mancamento. Il gregge de caualli si dee pascer di herba & maßimamente ne prati, ma nelle stalle, et nelle mãgiatoie, di fien secco. Quando partoriscono, si dia loro acqua d'orzo due uolte il dì. Il cominciamento del coprimẽto loro si dee far dal l'Equinottio uernale infino al Solstitio, acciò che elle*

partorischino in tempo acconcio, cioè in stagion di molte herbe, onde la madre habbia abbondanza di latte, percioche per questo il corpo & le membra del puledro diuenteranno maggiori. Nascono nel duodecimo mese a dieci del mese si come si uede, & quelli che nascono dopo il tempo predetto, sono inutili. Bisogna quãdo sarà uenuto il tempo, far coprir le caualle due uolte il dì, cioè la mattina e la sera. Ma legata la caualla un dì sì, e un dì nò, si fanno coprir piu tosto, accioche i caualli menati da uana sperãza di poterle coprire non gettino il seme indarno. Che lo hauerle fatto coprir sia a bastanza, esse ne fanno segno col difendersi, & col non uoler esser piu coperte. Se i caualli hanno abomination di coprir la caualla, si coglie la midolla della squilla & si pesta con acqua che diuenti spessa come mele, & toccano con essa la natura della caualla, & appresso toccano con quella medesima le narici del cauallo. Si dee ancho sapere che il cauallo dee essere generato da Stallone uolgarmente chiamato Guaragno, ilqual sia diligentemente guardato, & poco o niente caualcato, & tenuto con pochißima fatica, percioche quanto egli desidera piu la caualla, tanto piu getterà la sperma perfetta & compiuta, e si genererà nel uentre della madre maggior puledro. Oltre a ciò quando la caualla sia pregna, non dee essere ne troppo magra, ne troppo grassa, ma in quel mezo, percioche per la troppa grassezza si ristringe il luogo di dentro oue dee star il puledro, di modo ch'il suo corpo & le membra, non si

possono a bastanza allargare, & per la troppa magrezza ella non puo dar sofficiente nutrimento al figliuolo, per la qual cosa egli nasce debole & magro. Inoltre la caualla pregna (secōdo che dice Palladio) non si sforzi, & non patisca ne fame ne freddo, ne stia in luogo stretto calcata da altri animali. Oltre a ciò noi dobbiamo far coprir le caualle nobili che nutriscono caualli maschi, di due anni l'uno, acciocbe dieno a puledri copia di puro latte, l'altre poi si debbon coprir d'ogni tempo. Dice anco che lo Stallone dee esser di cinque anni almeno, ma la femina è buona di due anni, ma s'ella passasse dieci anni, nasceranno figliuoli da poco. Oltre a ciò Varrone scriue, che si dee guardar che non pioua addosso alle caualle pregne, et che non stieno in luoghi freddi, perciochè il freddo dà gran noia alle grauide, & però si conuien che le stalle sieno asciutte, e che habbiano l'uscio & le finestre serrate, & che tra mangiatoia & mangiatoia, si metta un legno lungo, il qual le diuida l'una dall'altra accioch'elle non si poßino azzuffare. Inoltre dice, che non bisogna che la caualla sostegna fame, ne ch'ella s'empia ancho troppo di cibo.

Del nascimento de caualli & in che modo si debbon tenere. Cap. III.

QVANDO *nasce il cauallo, sarà cosa utile ch'egli nasca in luogo petroso & montuoso, perciochè per lo luogo duro & petroso, fanno l'unghie piu dure & piu sode. Et per lo luogo mōtuoso fanno le gambe migliori*

gliori

gliori per l'essercitio dell'andare in giù in sù. Poi ch'il puledro è nato dee andar dietro alla madre per buone pasture due anni & non piu, perciochè allora comincia a poter naturalmente lussuriare, & uolendo montar la madre o qualch'altra caualla, ne harebbe, danno, & si potrebbe ageuolmente guastare in qualche parte. Ma s'egli potesse star nelle pasture fino a tre anni, senza la madre & senz'altre caualle, giouarebbe molto alla salute delle sue gambe & di tutta la persona. Poi ch'i puledri son di cinque mesi, & che ritornano alla stalla, si dee dar loro farina d'orzo mescolata con crusca, & con qualch'altra cosa nata di terra ch'essi mangiassero uolentieri come dice Varrone. Ma fatti d'uno anno, si darà l'orzo & la crusca fin che latteranno, ne si deon leuar dal latte innanzi a i due anni, & mentre ch'essi stãno con le madri, si deon toccar qualche uolta con le mane, acciochè non si pauriscano quando essi non son con le madri. Et dice ch'anco per questa cagion medesima si debbono oppicar gli freni oue stanno i puledri, acciochè essi s'auezzino a ueder i uisi de gl'huomini, et a udir il strepito di freni.

Del pigliare & del domare i caualli. Cap. IIII.

QVANDO *il puledro è di due anni, si dea soauemente legar p il collo con grosso et forte capestro fatto di lana, perciochè la lana p la sua morbidezza è piu acconcia a questo ch'il lin, o che la canapa, et dee incapestrar in tẽpo fresco o nuuoloso, pciochè se s'affaticas*

ſe troppo nel tempo del caldo per la non uſata preſu-ra, potrebbe aggeuolmente patir qualche danno. Ma poi che ſia preſo & legato, ſi dee menar in compagnia di qualch'altro cauallo domato, percioche ſi cõdurrà piu ſaluo con eſſo, conciosia ch'il ſimile ſi rallegra del ſuo ſimile. Ma Varrone ſcriue, che s'il puledro che ſi doma harà compiuto i tre anni ſarà miglior, dal qual tempo innanzi gli ſi ſuol dar la farina, la qual è grandemente neceſſaria al gregge de caualli per purgargli il che ſi dee far dieci dì, non laſciando mangiar loro altro cibo. Ma da gli undici fino a quattordici dì, & dieci dì piu, ſi dee continauemente dar loro orzo creſcendolo a poco a poco. Appreſſo ſi debbon mezanamente nettarli. & cauarli fuori, e quando ſaranno ſudati ungerli d'olio, & ſe ſarà freddo ſi faccia fuoco nella ſtalla. Et quando ſi domano, ſi leghino alla mangiatoia co due redini di forte & morbido cuoio, accioche per la loro fierezza, poi che haueſſero rotte le redini, non ſi guaſtaſſero le gambe o qualche altra parte del corpo. Et mẽtre ch'il puledro ſtarà nella ſua fierezza, gli ſia ſempre data compagnia di cauallo ſimile a lui domato, & ſi tocchi ſpeſſo con la mano dolcemente & leggiermente. E il domatore non ſi dee ſdegnar col puledro accioche egli non pigli qualche uitio per lo ſdegno, ma lo dee far diuentare manſueto con grandiſſima & ferma piaceuolezza & deſtrezza fino a tanto ch'egli fatto domeſtico come ſi conuien, & che ſi laſci lauar & percuoter i piedi, come ſi fa quando gli ſi mettono i ferri. Gli ſi dee anco por-

re

re addoſſo due uolte & tre il giorno un fanciullo, col corpo, & poi a ſedere.

Della guardia de caualli. Cap. V.

IL Cauallo ſi dee guardar in queſta maniera. Primieramente gli ſi metta al collo il capeſtro di forte et morbido, & ſi leghi alla mangiatoia con redini doppie al modo che di ſopra s'è detto. Et ſe gli leghino i piè dinanzi con la paſtoia fatta di lana, e ſi leghi al l'un piè di dietro, accioche nõ poſſa a modo alcuno andar innanzi, la qual coſa ſi fa per conſeruar la ſanità delle gambe. Inoltre la ſtalla oue dimora il Cauallo di dì ſia ben monda & netta, & la notte gli ſia fatto il letto di paglia o di fieno groſſo alto infino alle ginocchia accioche ſi ripoſi bene, & la mattina a buona hora ſi caui fuori, & ſi gli ſtregghi il doſſo, le gambe, & tutte le membra con una ſtregghia a ciò bene acconcia. Et poi ſi meni all'acqua a bere a pian paſſo, & ſi tenga nell'acqua dolce fredda, o ueramente marina, fino alle ginocchia, o piu sù, due o tre hore, fra la mattina, & la ſera, percioche cotali acque naturalmente diſſeccano le gambe del Cauallo, la dolce per la ſua freddezza, & quella di mare per la ſua ſecchezza, riſtringendo gli humori che diſcendono alle gambe, i quali ſono cagione d'infermità. Poi quando ſi rimena il cauallo alla ſtalla, non ui ſi metta dentro fino a tanto che non gli ſi aſciughino le gambe dall'acqua, percioche la fumoſità della ſtalla per la ſua caldezza ſuol generar galle, &

mali humori alle gambe bagnate. E' ancho molto utile ch'il cauallo mangi ſpeſſo per terra dinanzi a piedi, sì ch'egli poſſa a pena aggiunger il fieno & la prebenda con la bocca, accioche egli ſia coſtretto a diſtender il collo diuenta piu ſottile, piu forte, & piu bello a uedere, & le gambe creſcono & ſi fanno migliori. Oltre a ciò il caual giouane mangi fieno, herba, orzo, uena, ſpelta, & ſomiglianti coſe. Percioche il fieno, & l'herba per la loro humidità, dilatano, & fanno creſcere il corpo per tutto. Ma quando egli ſarà in età perfetta & compiuta, mangi anco paglia d'orzo, per la qual egli non s'ingraſſa di ſouerchio, ma ſtà in carne aſſai conueneuolmente, & a quel modo ſi puo piu ſicuramente affaticare, percioche il cauallo non debbe eſſer troppo graſſo, ne troppo magro, ma in quel mezo che s'egli è troppo graſſo, gli diſcendono i ſouerchi humori ageuolmente alle gambe, e generano infermità che ſoglion uenire ſpeſſo nelle gambe a caualli, & maßimamente quando s'affaticano ſenza alcuno ritegno. Et ſe egli è poi troppo magro non ha forza, & è brutto a uedere. Oltre a cio il cauallo di compiuta età mangi nel tempo della primauera per un meſe, ſolamente herba, accioche ſi purghi, & non fuori; ma in caſa, tutto coperto con groſſo copertoio di lana, accioche non infreddi per la freddezza della herba, o non incorra in malattie piu graui. Inoltre la acqua che egli dee bere, ſia alquanto ſalata ſoauemente corrente, o un poco turbata, percioche cotali acque ſon calde & groſſe, & però è piu nutritiue

ue e piu cõueneuoli a corpi de caualli, perciochè quanto l'acqua è piu fredda & piu ueloce nel moto, tanto meno ristora & nutrisce il cauallo. Il cauallo si dee ferrare, con ferri a lui conueneuoli, rotondi, come l'unghia, leggieri, e stretti intorno all'unghia & bene accostanti, perciochè la leggerezza del ferro, fa il cauallo agile, & destro a leuare i piedi, & la strettezza fa l'unghie piu forti, & maggiori. Inoltre il cauallo sudato o fortemente scaldato, non dee mangiar o bere cosa, alcuna fino a tanto che coperto et passeggiato alquanto, cessi di sudare & d'esser piu caldo. Et si dee saper ch'il disusato caualcar della notte nuoce al cauallo, ma quello della mattina e molto lodato. Oltre a cio bisogna ch'il cauallo nel tẽpo del caldo sia cõtinouamente coperto con una copertura di tela per le mosche, & nel tẽpo del uerno con una di lana per lo freddo. Et nota che per conseruar la sanità del cauallo, si dee cauargli sangue dalla uena consueta del collo, quattro uolte l'anno, cioè nella primauera, nella state, nell'autunno, & nel uerno. Si dee anco notar ch'il cauallo bene & diligentemente guardato, & temperatamente caualcato come si conuiene, dura prosperoso, & gagliardissimo & forte per lo piu intorno a uenti anni.

Del modo del costumare i caualli. Cap. VI.

DEL costumare il cauallo, gli si dee primieramẽte metter un leggierissimo freno & ancho debole, il cui

morso sia unto di mele, o d'altro liquore dolce, perche egli lo sosterrà piu ageuolmēte, et per la dolcezza lo riceuerà un'altra uolta piu uolentieri. Et poi ch'egli l'harà riceuuto senza difficultà, si meni alquanti giorni a mano sera e mattina, fin a tanto ch'egli seguiti ottimamente colui che lo mena. Dopo questo, senza romore alcuno, & quanto piu soauemente e piu leggiermente si puo si caualchi a poco a poco senza sella, & con picciolo passo si uolga spesso a destra e a sinistra, & se sarà bisogno gli uada innanzi qualch'uno a pie, & ogni dì, cioè dalla mattina per tempo infino a mezza terza, si caualchi per luogi piani & senza sassi, & quando si harà caualcato senza sella per spatio d'un mese, gli si ponga la sella soauemente & dolcemente senza alcuno strepito, & si meni dolcemente con essa fino a tanto che uenga il tempo del uerno. Et quando il caualcator sarà salito sopra esso, nol dee mouere prima che si habbia acconci i panni; percioche per questo il Cauallo si usa a star cheto & fermo ad utilità del caualcatore. Et dopo questo approssimandosi il tempo freddo, s'ammaestri in cotale maniera, cioè che il caualcatore lo faccia trottar temperamente la mattina per tempo per gli campi arati, uolgendolo spesso cosi a destra come a sinistra essendo la redine destra piu corta uno dito grosso per trauerso che l'altra, perche il cauallo naturalmente è piu inchineuole alla sinistra, & se sarà bisogno, gli si muti piu forte freno intanto che egli si ritegna ageuolmente quando uorrà il caualcatore: facciasi an-

to trottare per la terra arata, & non arata, & per la uguale & non uguale, accioche s'auezzi a leuare gli piedi & le gambe piu ageuolmente, & si meni per questa medesima ragione per gli luoghi arenosi. Et quando poi sapranno benißimo trottare, con piu breue & ispedito salto che si potrà, si menino a galoppo, & questo non si faccia se non una uolta al giorno; percioche facendogli troppo trottare, diuentano spesso retrogradi, cioè tornano a dietro. Il diligente caualcatore osserui ancora nel cominciamento del suo corso, & nel trottare et galoppare, che tenga le reni del freno con le mani abbasso a lato al dosso, sì che il cauallo a poco a poco chinando il collo, chini il capo, intanto che sempre porti la bocca a lato al petto; percioche per questo egli uede piu chiaro il suo andamento & si uolge meglio a ciascuna parte; & piu ageuolmente si tiene alla uolontà del caualcatore. Si dee anco considerare & conoscere la durezza & morbidezza della bocca del cauallo, & secondo le dette cose gli si ponga il freno, i quali sono di molte maniere; percioche alcuni sono molto dolci & morbidi; altri son meno, & altri sono asprißimi & durißimi, & altri son meno, & altri sono in quel mezo. Ma io lascio di scriuere le loro forme, percioche son note a quelli che le fanno, & anco non si possono cosi apertamente mettere in scritto, come si possono uedere con l'occhio. Simigliantemente è utile molto caualcarlo spesso per la città & spetialmente ne luoghi doue si fa briga, o doue che

si fa romore o strepito;percioche per questo diuenta si curo & ardito. Ma se temesse di passar per i predetti luoghi,non si dee constringere aspramente cō gli sproni o con lo scudiscio;ma si meni lusingando con percosse leggieri. Bisogna che sopra esso si saglia & scenda spesso & dolcemente,accioche s'auezzi nello scendere & nel salire a star pacificamente. E tutte le predette cose si deeono osseruar infino a tanto che i denti del cauallo siano perfettamēte mutati. La qual cosa si fa per spatio di cinque anni interi,& poi ch' i denti seran mutati, gli si cauino della mascella di sotto il meglio che si puo quattro denti,cioè dall'una parte et altrettanti dall'altra,i quali si chiamano scaglioni et piane dalle piu genti & quasi continuamēte contrastano al morso del freno. Et inãzi che'l freno gli si metta,si lasciano saldar le piaghe un pochetto, & allora gli si mette un freno leggiero. Et nota ch'il freno del cauallo dee esser ne troppo duro,ne troppo dolce; ma in quel mezo. Inoltre nota che il cauallo per lo detto cauar de i denti diuenta piu grasso;perciochè per questo lascia la sua fierezza. Dopo il trar de denti, si caualchi,si come io dißi,mouendolo spesso a piccioli salti & spesso scontrando caualli,entrando, & uscendo,accioche s'auezzi a entrar fra eßi, & a partirsi da eßi, & quando il freno sarà trouato, che si conformi confacci al cauallo non muti, accioche per quel mutamento non si guasti la bocca al cauallo. Et quando il cauallo sarà domesticato conueneuolmente, si deue auezzare a correre, & corrasi la mattina

per tempo una uolta la ſettimana per uia ben piana per lo ſpatio quaſi della quarta parte d'un miglio nel cominciare, & appreſſo ſi potrà anco creſcere il ſuo corſo inſino a un miglio, & piu ſe piacerà. Et è da ſapere, che quanto piu ſpeſſo ſi corre temperatamente, tanto per l'uſo poi diuenterà piu preſto, & mouente; ma ſe ſi uſerà ſpeſſo a correre, diuenterà piu ardente, & arrabbiato, & piu impatiente, & perderà la maggior parte del ſuo affrenamento. Et è da ſapere che poi ch'il cauallo ſarà perfettamente addottrinato di affrenarſi, il caualcatore lo faccia galoppare ſpeſſo, & correre, & ſaltare, tuttauia temperatamente; percioche il lungo ripoſo fa il cauallo cattiuo, & pigro, & ageuolmente perde quel in ch'egli è ſtato ammaeſtrato. Le coſe che ſi ſon dette di ſopra, hanno luogo ne' caualli che ſi diſpongono all'arme; percioche alcuni caualli ſi diputano a uettura; alcuni a coprire, alcuni a correre; altri al carro, i quali diuerſamente ſi deono addottrinare a loro officij. Inoltre ſono alcuni che uogliono hauer caualli piaceuoli & ripoſati, & cotai caualli ſi deon caſtrare; percioche per queſto diuenteranno piu manſueti.

Del conoſcimento della bellezza de' caualli. Cap. VII.

Il bel cauallo ha il corpo grande, & lungo, & le ſue membra tutte proportionalmente corriſpondono alla ſua grandezza, & alla lunghezza, et il ſuo corpo dee eſſer ſottile, ſecco & conueneuolmēte lun-

go, & la sua bocca grande, & squarciata. Et habbia le nari enfiate & grandi, & dee hauer gli occhi grossi & non scauati in dentro, & le orecchie picciole a modo d'aspido, & il collo lungo & sottile uerso il capo. I crini sien piani & pochi; il petto grosso & ritondo: il dosso corto & quasi piano, i lombi ritondi et grossi; le coste grosse come quelle del bue, il uentre lungo, & l'anche lunghe & tese, La groppa lunga et ampia, la coda grossa con pochi crini & piani, le groppe larghe & ben carnose, i garetti ampi assai & secchi, le falci chinate come il ceruo, le ginocchia ampie & pelose, & le giunture delle gambe grosse & corte come quelle del bue, l'unghie di piedi ampie, dure, & scauate quanto si conuiene, sia dalle parti di dietro alquanto piu alto che dinanzi si come il ceruo. Porti il collo leuato, & sia grosso a lato al petto. Del suo pelo diuersi huomini hanno diuerse opinioni. Ma pare a i piu, che il baio scuro sia da lodar sopra tutti; finalmente è da sapere, che la bellezza del cauallo si puo meglio conoscere, essendo il cauallo magro che grasso.

De i segni della bontà de i Caualli. Cap. VIII.

IL miglior cauallo che sia, è quello; il cui uolto è ampio, & che uede alla lunga, & che ha forte guardatura, & forte orecchie, & lunghe chiome, & ampio petto, schenal corto, & c'ha lunghe le gambe dinanzi, & corte quelle di dietro, & che ha sottile il

musello

musello, & il capo del naso, & soaui peli, & ampie groppe, & collo grosso, & che mangia bene. Il cauallo che ha gran nari, & enfiate, & gli occhi grossi non scauati, si troua naturalmente esser ardito. Et il cauallo la cui bocca è grande & le mascelle sottili, magre, & che ha il collo lungo & sottile uerso il capo, è habile d'affrenare. Inoltre il cauallo che ha le coste grosse come quelle del bue, & il uentre ampio & pendente di sotto, si giudica che sia affaticante & sofferente. Et quello i cui garetti sono ampi & distesi & le falcie curue, le quali riguardino i garetti di dètro, dee esser presto & ageuole nell'entrare. Et il cauallo che ha i garetti curui, le falci distese: & l'anche curue dee esser naturalmente ambiante. Il cauallo che naturalmente ha grosse le giunture delle gambe, & corti i pastorali a modo di quelli del bue, si giudica che sia forte. Il cauallo che tiene il tronco della coda strettamente tra le coscie, è forte & sofferente secondo la maggior parte, ma non è destro. Il cauallo che ha le gambe & le giunture loro pelose assai, e i peli che sono in esse lunghi, è affaticante, ma non si truoua di leggieri ageuole. Il cauallo che ha le groppe lunghe & ampie, & l'anche lunghe & distese, & che sia piu alto di dietro che dinanzi, si truoua, secondo i piu, ueloce a corso lungo.

De' segni della malitia & de' uitii, & della uiltà del prezzo de' Caualli. Cap. IX.

IL Cauallo, le cui mascelle son grosse & il collo

corto, non s'affrena di leggieri come si conuiene. Il cauallo che ha l'unghie tutte biãche a pena haurà giamai duri piedi. Il cauallo che ha gli orecchi pendenti & grandi, & gli occhi scauati in dentro, sarà lento & tardo. Quando la parte dinanzi del naso del cauallo, è molto bassa, non puo respirare per le nari, & però è di minor ualuta. Et s'il cauallo uede di giorno & non di notte, si scema la metà di quel che uarrebbe, & questo si conoscerà se tu il menerai la notte a quella cosa ch'egli teme di giorno, & alhora non tema, & anco quando non muoue i piedi la notte come il giorno. Se gli occhi del cauallo son bianchi, scema molto il suo prezzo; percioche quãdo è menato alla neue, o a luogo freddo, non uede; ma uede ben nel luogo non luminoso & nel tempo caldo. Il cauallo che gitta le orecchie indietro in ogni tempo, è di minor prezzo; perciochegliè sordo. Quando il cauallo non anitrisce, ne fa romor, ne suono alcuno con la bocca, è segno che è sordo. Il cauallo c'ha duro collo, & sempre disteso, & che quando uà non leua il capo & non muoue il collo a destra, o a sinistra, è di pessimo uitio & di gran pericolo a colui che il caualca; perciochè non si puo uolgere a sua uolontà, & però non è buon per soldati. Il cauallo, a cui le ginocchia uanno in dentro a modo d'arco, è di picciolo pregio; perciochè pessimamente uà. Il cauallo, le cui gambe dinanzi si torcono come arco, nõ si dee tenere, perciochè è di poco pregio. Il cauallo, le cui gambe dinanzi sempre si muouono, è di mal costume. Il cauallo,

uallo che leua la coda in sù & in giù, è di mal uitio. Il cauallo, al quale sempre pare enfiato sopra il ginocchio, in poco tempo perderà l'andare. Se al cauallo apparirà enfiamento duro ne piè dinanzi, o di dietro, non è però nociuo in sua operatione. Et dicono che se ne i piedi dinanzi è duro enfiamento, è sicuro che non ui scenderà altro male. Il cauallo che ha in tutti i piedi crepacci, cioè le rappe, & non ne puo guarire, è di minor ualuta; percioche è di piu sozza apparenza. Il cauallo, al quale i peli delle sue giunture si riuoltano in sù non riceue lesion al suo operare, & le sue unghie son piu forti. S'il cauallo muoue i piedi in altro modo che gli altri, riceue lesione nella sua operatione, & però è di minor ualuta. Se andando, si tocca l'un piè con l'altro, gli noce molto nella sua operatione. Se i testicoli del cauallo son molto grandi, è piu brutto, è nociuo nella sua operatione, & se la sua uerga stà sempre pendente, è piu sozzo, & non si dee caualcar da huomo honesto. Inoltre la morfea, cioè la bianchezza che è nel collo, o nel musello, o sopra gli occhi, fa il cauallo piu sozzo; ma non lo fa peggiore in operatione. Il muouer de' fianchi ne caualli non è buono.

Delle infermità de' Caualli, & delle cure loro. Cap. X.

POICHE *si è ueduto di sopra della bontà, & della bellezza de' caualli, è da uedere al presente delle loro infermità, le quali uengon loro così per na-*

tura, come per accidente, & primieramente si dirà di quelle ch'auengono per natura, la quale alcuna uolta per difetto, o per cagione alcuna, manca, o cresce. Cresce alcuna uolta; ma raro, e questo auiene quando nasce con la mascella di sotto piu lunga che quella di sopra, & di simiglianti cose. Et quando nasce con alcuna superfluità di carne ne' piedi, o in alcuna parte del corpo, la qual mur, o callo s'appella uolgarmente, il qual si fa senza cuoio. Et anco qualche uolta auiene che in alcuna parte del corpo si fanno superfluità di carne, come ghiãdule sotto il cuoio. Manca quando nasce il cauallo con un'occhio, o con uno orecchio, o con le narici minori l'una dell'altra. O che habbia una anca minor che l'altra, onde tutta la gamba ne sia piu corta. Manca la natura, et falla, quando il cauallo nasce con le gambe torte, cosi nella parte dinãzi, come in quella di dietro, & il simigliante auiene dell'unghie, & de' piedi, i quali per natura son torti, & alcuna uolta nasce con zardi ne' garetti, & con le galle nelle gambe che procedono dal padre, o dalla madre che l'hanno, & è la zarda una enfiatura a modo d'uouo, o maggior, o minore, & nasce ne' garetti cosi nelle parti di dentro, come di fuori. La galla è una certa enfiagione a modo d'una uescica picciola, di grandezza d'una noce, la qual si genera intorno alle giunture delle gambe a lato all'unghie. Nelle predette infermità che nascono al cauallo nel uentre della madre per difetto di natura, non si puo conueneuolmente trouar medicina; ma si posson trouare

uare alcuni rimedi; percioche quando naſce il cauallo con le gambe torte di dietro, in modo che ſi percuotono ritorcendo dentro, o percotendo l'un piè con l'altro nell'uſcir nella parte di dentro delle coſcie a lato a' teſticoli, s'incenda con ferro a ciò acconcio, facendo a trauerſo tre fregi in ciaſcuna parte delle coſcie. Appreſſo ſi caualchi ogni dì al modo uſato, et allora nell'andar che farà, ſi fregherà l'una coſcia con l'altra, & per lo continuo toccamento delle coſcie ſi ſcorticherà a modo d'una piaga; perche il predetto cauallo ſentendo ſpeſſo l'oncendio, andrà piu aperto che prima. Il ſomigliante ſi faccia nelle gambe dinanzi, facendo le predette cotture dentro ne i muſcoli. All'unghie, o a piè torti ſi truoua queſto rimedio, cioè, che ferrando ſpeſſamente il cauallo, ſi poſſono acconciar l'unghie come ſi conuiene, et dirizzare al modo della ritondità del ferro. Si ſuol alcuna uolta il cauallo ferirſi dell'un piè nell'altro per debilità di magrezza, al quale ſi puo ſouenire, facendolo graſſo.

Dell'infermità del Mur, & della ſua cura. Cap. XI.

CONTRA *l'infermità del Mur, io dico che quella carne ſouerchia, la quale io ricordai di ſopra, ſi dee cautamente tagliar fin sù la ſuperficie del cuoio. Et poi s'il luogo non ſarà neruoſo, ſi cuoca conuenevolmente con ferri tondi rouenti: ma s'il luogo ſarà neruoſo ui ſi ponga sù riſagallo poluerizato a peſo d'un careno, & piu & meno, ſecondo che*

parrà che bisogni; percioche il risagallo rode come il fuoco. Appresso rose le sue radici, si metta dentro infino al fondo della ferita, stoppa in albume di uouo bagnata & empiasene tutta la piaga, & mutisi una uolta il giorno infino a tre dì. Da indi innanzi, acciochè si saldi, si prenda calcina uiua, & altrettanto mele, & si mescolino insieme, & poi si mettino in alcun pannicello, & incendasi con lento fuoco infino a tanto che se ne facciano carboni, & si poluerizi sottilmente, & si metta nella ferita con stoppa inuolta nella detta poluere, la mattina, & la sera, infino che la carne sia salda, lauata sempre in prima la piaga cō uin forte scaldato alquanto, & mancando il risagallo, si prenda in suo luogo calcina, & tartaro, orpimento, uerderame poluerizati insieme a peso uguale, & ui si ponga la lor poluere tre o quattro uolte, infino che le sue radici conueneuolmente sarāno rose, lauata in prima la piaga ottimamente con aceto; la qual poluere è men forte che quella di sopra detta; ma a pena o non mai ui rinascono i peli: ma per farli rimettere se ne dirà per innanzi alcuna cosa.

Delle Glandule, & delle Scrofole. Cap. XII.

D I *tutte le superfluità della carne, le quali nascon tra il cuoio e la carne che uolgarmente si chiamano ghiandole testudini, o scrofole; dico che fesso prima il cuoio per lo lungo nel luogo doue elle saranno se ne cauino con mano, scarnādole prima con l'unghia, ouero che si fenda il cuoio, & ui si spoluerizi il*

risagallo

risagallo pesto, o s'incenda con acconci ferri, o ui si pol uerizi la poluere della calcina uiua, & dell'orpimento, & del tartaro al modo che di sopra dicemmo nella precedente cura. Appresso usi la cura scritta nel capitolo prossimo passato del mur. Ma se per la tagliatura, o per lo scarnamento, alcuna uena facesse sangue, si dee costringere in questo modo. Prendansi due parti d'incenso, & una terza parte d'aloe patico, & poluerizate sottilmente si dibattano con l'albume d'uno uouo & si mescolino & co i peli della lepre si mettano nella uena. A questo anco uale il gesso pesto con calcina, & co i granelli dell'uue. Vale anco lo sterco fresco del cauallo mischiato con creta & con aceto fortissimo dibattuti. Et nota che le predette cose poste sopra la uena per ristringerla non si deon rimuouere infino al secondo, o al terzo giorno. E' anco da sapere ch'è piu sicura cosa che le predette glandole si disfacciano cō le predette poluerì, fesso in prima il cuoio per lo lungo, che tagliarle & cauarnele con le mani, essendo in luoghi neruosi o uero uenosi.

Dell'infermità de' caualli & delle cure loro. Cap. XIII.

SI è detto di sopra delle infermità naturali de' caualli, hora si seguita il trattato delle accidentali. Dirò adunque primieramente di quelle cose che loro auengon nel capo & dentro al corpo, & poi di quelle cose che loro auengon nel dosso. Et poi di quelle infermità che auēgono loro ne' membri da' piedi in sù. Et poi delle lesioni de' piedi, & dell'unghie.

Del mal che comunemente ſi chiama del uermine. Cap. XIIII.

QVESTA infermità uien nel petto del caual lo preſſo al cuore, & nelle coſcie preſſo a teſticoli per mali humori calai, ragunati in certe glandule c'hanno nel petto & nelle coſcie, i quali concorrono a quei luoghi per alcun dolore che uien quiui accidentalmente. Et poi diſcendono alle gambe, & ui fanno enfiamenti, & ſpeſſo ui fanno piaghe, & qualche uolta per cagion del predetto uermine, uengono nel corpo del cauallo diuerſe piaghe, & ſpetialmente nel capo, le quali per lo piu s'enfiano con picciole enfiature. Et qualche uolta fanno gocciolar fuori per lo naſo humor come acqua, e allhora ſi chiama uermo uolatico. Et queſta cotale infermità ſi conoſce per lo enfiamento che ſi fa de' detti humori ne' predetti luoghi, et per le piaghe che detti humori fanno, quando ſi sforzano d'uſcir fuora. Curaſi in queſto modo. Quando le glandule cominciano a enfiare, o a creſcer piu che non ſono uſate, incontanente ſi tragga ſangue al cauallo fino che diuenti debile, dalla uena uſata del collo a lato al capo, & anco dalle uene uſate dell'una, & dell'altra parte del petto, & delle coſcie, acciochè i ſouerchi humori ſi uotino. Appreſſo ſi metta nel petto o nelle coſcie ſetoni conuenienti i quali continuamente attraggano gli humori per cōueneuole & ſpeſſo fregamento d'eſsi ſetoni. Perciochè per cotal menomamēto ſi genera dolore, & quindi per lo dolore eſcono

gli

gli humori, & non discendono alle gambe, & non si deon menare i detti setoni se non passati due giorni. Poi appresso si menino da mattina, et da sera continuamente, in tanto che due giouani per ciascuna uolta ui s'affatichino, caualcato prima il cauallo con picciolo passo per un gran pezzo. Appresso ciò non cessi il cauallo d'affaticarsi ciascun giorno, & guarda che nõ mangi herbe, & mangi anco dell'altre cose si poco, che a pena si tenga nelle sue forze, et la notte si riposi in luoghi freddi. Ma se quelle glãdule, ouero il uermo non si scema per le sopradette cure, ma sopr'abondino gli humori ch'enfiano di souerchio le gãbe, allora si cauino la glãdule, o i uermi in questa maniera, cioè che si fenda il cuoio & la carne per lungo, fino che si trouino le glãdule o il uermo, & posto giu il ferro si scarnino con l'unghie, & se ne diuellano fuori con le mani, in modo che d'essi non ui rimanga niente, & scauatone fuori il uermo o le glãdule fino alle radici si empia di stoppa mõda bagnata in albume d'ouo tutta la piaga, e la piaga si cucia accioche la stoppa nõ ne possa uscir fuora. Ma se la piaga sarà nel petto, si leghi ptima il petto cõ pezza di lino, et ciò fatto, non si dee mutar la ferita infino al terzo giorno. Ma da indi innãzi si muti due uolte il giorno, bagnãdo la stoppa cõ olio et cõ albume d'ouo dibattuto, essendo prima lauata con uino, et cosi fatta cura ui si faccia noue giorni. Ma poi si laui la piaga due uolte per giorno, con uino alquanto intepidito & si metta nella piaga stoppa, inuolta nella poluere che di sopra si disse nel capitolo

del mur, che si fa di mele & di calcina uiua, & usisi detta poluere infino a tanto che la piaga sarà salda, menando tuttauia i setoni & faticando il cauallo, al modo che di sopra s'è detto. Nondimeno si dee sapere ch'il cauallo non si dee caualcare infino al terzo giorno poi ch'il uermo sarà diuelto uia, ma poi ciascun giorno, si come dißi di sopra. Vn'altro medicamento piu forte a struggere il uermo. Poi che la carne col cuoio saranno feßi infino al luogo del uermo, si prenda risagallo ben trito & poluerizato & si ponga sopra il uermo predetto, & poi si cucia la bambagia et la bocca della piaga, acciò che'l risagallo non possa uscire, il quale fortemente rode il uerme in noue giorni, & poi che fia roso & distrutto, si curi la piaga come io dißi di sopra. Ma se per tutte le predette cose gli humori non si possono ristringere o seccare, si che non discendano alle gambe, facendo pertugi per modo di picciole uesciche o di piaghe, incontanente s'incendano le piaghe allora con ferro ritondo nella punta o nel capo fin nel fondo, incendendo prima la uena maestra del petto a trauerso, la qual si stēde dal luogo del uermo di sotto fin'a piedi. Et poi cotti i forami delle ginocchia, si come ho detto, si metta da' lati calcina uiua, solo due uolte il dì, separata prima la cottura fatta quiui ne' forami. Ma s'il ginocchio resterà enfiato per lo uermo si faccia questo rimedio. Si mettino le mignatte intorno all'enfiamēto delle ginocchia, raso prima il luogo enfiato, o raso anco tutto il ginocchio. Et poi trattone quanto piu sangue si potrà con le mi-

gnatte,

gnatte, s'impiaſtri tutto il ginocchio, con aceto & cõ creta bianca sbattuta bene inſieme, ouero ſi tenga in acqua fredda lungamente, mattina e ſera, & queſto ſi faccia tanto che le ginocchia diuentino ſottili. Contra il uerme uolatiuo accioche gli humori ſi ſottraggano dal capo, ſi gli ſcemi ſangue d'amendue le uene uſate delle tempie. Appreſſo ſi pongano i ſetoni ſotto la gola & ſi menino, & ſi nutriſca & caualchi, et gli ſi facciano tutte quelle coſe che ſon dette di ſopra nel la cura dell'altro uermo. Ma s'il uermo uolatiuo ſi muta in emoigran (la qual coſa ſpeſſo auiene) gli ſi deon dar tutte le coſe calde, & gli ſi ſcuopra il capo con panno di lana & ſi faccia dimorar per ripoſo in luogo caldo, & nõ s'affatichi in modo alcuno, et mangi ſempre le coſe calde come fieno et auena. Perciochè queſta è infermità fredda, ma rare uolte ne campa.

Della malattia che ſi chiama uolgarmẽte anticuore & della ſua cura. Cap. XV.

Qualche uolta auiene, che la glandula detta la qual dimora intorno al cuore, creſce in tãto per gli humori che ſon corſi ad eſſa, & che al modo uſato non diſcendono alle gambe, ch'il ſuo creſcimento & enfiamento genera poſtema, la quale, perciochè è proſſima al cuore, crudelmente gli è contraria, & queſta infermità da i piu uolgarmente s'appella anticuore. La ſua cura è cotale. Quando par che la glandula creſca ſubitamente con furore, o che ingroſſi piu che non ſoglia ſi diuella ſanza dimora infino alle radici

del petto, si come di sopra s'è detto nella cura del uermo, & conciosia cosa che ella sia proßima al cuore, si dee con gran diligentia cautamēte diuellere. Et se per lo suo suellimento o scarnamento s'aprisse uena alcuna, & facesse sangue, allora incontanente si prenda, & stretta con le mani si leghi con filo di seta strettamente. Ma se per l'abondanza del sangue non si potesse pigliar la uena, si mettino nelle piaghe le medicine che stringono il sangue, & che sono state scritte di sopra nella cura delle glandule.

Della cognitione & della cura dello strangoglione. Cap. XVI.

SONO *ancora altre glandule intorno al capo del cauallo, delle quali alcune sono sotto la gola, lequali accidentalmente crescono per gli humori del cauallo infreddato che dal capo discendono ad esse, per lo crescimento delle quali enfia tutta la gola, & si constringe la uia del fiato ch'esce per la uia della gola, per la qual cosa il cauallo a pena puo respirare, & questa infermità uulgarmēte s'appella stranguglione, la cui cura è cotale. Quando le dette glandule subitamente crescono o piu che l'usato ingrossano, incōtanente si mettono conueneuoli setoni sotto la gola del cauallo, & sufficientemente si menino la sera, & la mattina. Si metta anco in capo al cauallo couerta di lana, & la gola piu uolte s'unga con butiro, & specialmente il luogo dello stranguglione & si tenga in luogo caldo. Et se le dette glandule per menamen-*

to

to de' detti ſetoni non diſenfiano, ſi diuellano infino alle radici, & le ſue piaghe ſi curino ſecondo che ſi diſſe nella cura del uermo. Ma nel mettere del riſagallo ſi habbia diligente cura, percioche ſe ui ſi mette ſenza temperamento, rode troppo la carne.

Del mal dell'uuola, & della ſua cura. C.XVII.

SONO anco altre glãdule, le quali naſcono trà'l capo e il collo, ſotto ciaſcuna parte delle maſcelle, le quali ſimilmente creſcono per fluſſo di reuma che diſcende dal capo, le quali ſtringono in tanto le uie della gola, ch'il cauallo apena puo mangiare o bere, & queſta infermità ſi chiama uuola alla qual ſe non ſi ſoccorre di preſente, ſubitamente il cauallo ſi muore. La cura è tale. Quando le glandule ſubitamente creſcono come un uouo conſtringendo l'arteria della gola, s'incendono con ferro caldo & apuntato infino alle radici, oueramente ſi taglino cautamente con tagliente lancietta, & uarrà meglio al modo che noi habbiam di ſopra detto nel capitolo del uermo tanto dall'una parte quanto ancora dall'altra ſe ſarà biſogno, et la ſua piaga ui ſi curi in quel medeſimo modo. Et ſe con le predette medicine non ſi ſoccorre al cauallo è impedito il reſpirare, & ſi muore.

De' dolori, & della cura loro. Cap. XVIII.

I Dolori uengono in molti modi al cauallo, primieramente per la ſuperfluità de gli humori maluagi inchiuſi nelle uene del ſangue. Appreſſo per ueto-

ſità, la quale entra nel corpo del cauallo per i pori, o ch'è nata nelle budella per gli humori uiſcoſi che ui ſon dentro. Terzo per lo ſuperchio mangiare orzo, o altra ſimigliante coſa enfiata nello ſtomaco, o nel uentre. Quarto per lo troppo ritener l'orina, la quale fa enfiar la ueſcica. Viene anco, ma rare uolte, per troppo bere acqua freddiſsima, allora ch'il cauallo ſarà molto riſcaldato la cui cura è tale. Se la doglia ſarà per ſouerchio d'humori, o di ſangue, la qual coſa ſi conoſce perche ſi torcie, & ſuoi fianchi ſi muouono ſenza alcuno enfiamento, & ſi gitta in terra, & giace, e le uene enfiano piu che non ſogliono, incontanente gli ſi caui ſangue dall'una, et l'altra parte della uena cingiaia che è preſſo la cintura. Appreſſo ſi meni a mano con piccolo paſſo & non mangi ne bea fin che ſarà ceſſato il dolore. Il dolor che uien per uentoſità ſi conoſce in ciò, ch'egli ſi duol dentro dal corpo & ha continuamente i fianchi enfiati, & quaſi tutto il corpo enſiato piu che non ſuole. Et quando queſte, coſe appaiono, gli ſi metta per la maggior parte nel culo un canello di canna la piu groſſa che ſi potrà trouare, di lunghezza d'un palmo, unto con olio & ſi leghi ottimamente con ſpago in capo della coda, acciochè non ne poſſi uſcir fuori. Et incontanente ſi caualchi in fretta lungamente trottando o ambiando uerſo luoghi montuoſi, & ſe ſarà in tempo freſco, ſi tenga coperto cō coperta di lana & gli ſtropiccino fortemēte i fianchi con le mani unte d'olio, percioche per queſte coſe ſi riſcalda il cauallo, & manda fuori la uentoſi-

tà pel

tà pel cannello. Et appresso ciò gli si deon dare a bere & a mangiar cose calde. Et bea l'acqua cotta con comino, & con seme di finocchio per ugual parte in buona quantità, allora che sarà alquanto affreddata, & mischiataui farina di grano & tanto stia assetato che bea questa acqua; similmente mangi cose calde et stia in luogo caldo coperto con coperta di lana. Ma se'l dolor sarà per troppo mãgiar d'orzo, o d'altra cosa simigliante enfiato nel uentre del cauallo & nello stomaco. La qual cosa si conosce in ciò che'l suo uentre sarà duro & i fianchi enfiati, si faccia decottione di malua, di marcorella, di branca orsina, & di uiolacce, & di parietaria, & d'altre herbe lassatiue in acqua, & ui si giunga mele, sale, & olio & semola di grano, & fatta tepida si metta in un uentricolo c'habbia un cannello conueneuolmente lungo & grosso a modo di cristeo, & per quello instrumento si metta la detta decottione nel uentre del cauallo dalla parte di sotto, & quando si mette, dee stare il cauallo molto piu alto di dietro che dinanzi, & messaui la detta acqua, si turi bene il posterone accioche l'acqua non ne possa uscire. Poi si meni il uentre con un legno tondo & ben pulito da due homini, l'uno dall'una parte & l'altro dall'altra, & comincino dalla parte dinanzi infino alla parte di dietro & premendo menino il uentre, untolo prima con olio o con altra cosa liquida untuosa. Et poi ch'il uentre sarà ben menato si sturi il posterone, & si caualchi per luoghi montuosi con picciolo passo continuamente, infino a tanto che gitti

fuori tutto quel, che gli fu messo nel uentre & gran parte dell'altro sterco, & in cotal maniera cesserà il dolore. Ma s'il dolor sarà per retenimẽto d'orina, che faccia enfiar la uescica, la qual cosa si conosce perche sott'il uentre o intorno a luoghi della uerga pare che enfi alquanto, & si gitta souente in terra, allora si prenda, senationi, curtana, & parietaria & le radici dello sparago per uguale parte, & insieme si cuocano & cotte, si pongano calde intorno alle parti della uer gella con una fascia lunga & larga, & questo si faccia spesso, scaldano l'impiastro quando sarà raffredda to, & se per questo non si prouoca l'orina, si faccia co tal sperimẽto. Si tragga fuori la uerga del cauallo con le mani unte con olio, & si stroppici con olio. Appresso si pesti alquanto pepe cõ l'aglio & si metta nel pertugio della uerga col dito mignolo, o ui si mettano, & uarrà meglio, le cimici peste e cotte alquanto in olio. Et se questo non ui giouerà, si lasci andare il cauallo con una caualla per la stalla liberamente, & a questo modo si prouocherà necessariamente a orinare. Et nota che questo rimedio si truoua essere utile a tutti i dolori, perciochе la uolontà del coito, fortifica e conforta molto la natura.

Del mal infundico & della sua cura. Cap. XIX.

QVESTA infermità uiene al cauallo per troppo mangiare, o per troppo bere, per le quali cose si genera troppo

ra troppo sangue, & discendono alle gambe si sparge per esse, & impedisce il suo andare, incontra anco per troppa fatica per la qual discendon alle gambe, & a i piedi, humori & sangue ch'impedisce il suo andare, per la qual cagione si conuengon mutar le unghie se non si soccorre. Auiene anco alcuna uolta per dolori che uengono per troppa fatica, & riscaldamento, & che fanno discender gli humori alle gambe, & questa infermità uolgarmente s'appella infondimento. La cura è tale. Quando par ch'il Cauallo zoppichi cō uno o con due, o con piu piedi, & all'uscir comincia a muo uer grauemente le gambe, & anco nel suo uolgere è duro (li quali son dirinfuso) s'il cauallo è grasso, & di perfetta età gli si dia bere a sua uolontà, & poi gli si caui sangue di amendue le tempie, & di ciascuna gamba delle uene usate, quasi infino alla debilità del corpo. Appresso si metta incontanente in acqua fred da corrente infino al uentre, & ui si tenga continuo, & non mangi alcuna cosa infino che sia perfettamen te guarito. Ma s'il cauallo è giouane & magro, non li dia il beueraggio predetto, ma si tenga all'aere fred-do in freno, tanto ch'egli sia astretto a distender il col lo e il capo piu ch'egli può. Poi gli si mettino sotto gli piedi, pietre uiue ritonde di grossezza d'un pugno co si come gli si facesse un letto. Perciochе per lo conti-nuo calcar delle pietre tonde, i piedi, & le gambe so-no in mouimento, per lo quale i nerui delle gambe in degnati per li humori, scacciano la grauezza. Ma sia prima coperto di panno lino bagnato in acqua, et non

mangi ne bea, ne dimori al sole insino a tanto che al pristino stato non ritorna. Et nota che questa infermità noce poco o niente a caualli giouani, percioche per ciò ingrassano le lor coscie.

Del mal pultino o bolsino & della sua cura. Cap. XX.

QVESTA infermità uien per caldo perche strugge la grassezza, la quale oppila l'arteria del polmone in tal modo che il cauallo a pena puo respirare, & si conosce in cio, che le nari del naso fanno gran respirare o gran soffiare, & i fianchi battono spesso, & questa infermità è chiamata uolgarmente pultino o bolsino. Si cura così. Si faccia beueraggio di garofani, di noci moscade, di gengiouo, di galanga per ugual peso, & di comino, di seme di finocchio per ugual peso, & si poluerizino con buon uino, & ui si giunga croco in conueneuol quantità, & tante tuorla d'uoua quanta è la quantità delle cose predette. E il detto beueraggio si metta in un corno di bue & tenendo il cauallo il capo alto senza freno gli si dia si che gli discenda in gola, stando sospeso il capo del cauallo per spatio d'un dì & d'una notte, acciò ch'il detto beueraggio non sia impedito di far la sua operatione. Dopo questo mangi il giorno seguente herbe fresche o frondi di canne o di salcio o di fredde herbe acciò ch'il caldo beueraggio si temperi. Percioche per la detta cura il cauallo guarirà se la infermità sarà fresca, ma se sarà uecchia si crede che sia incurabile. Tuttauia si pruoui di

curarla

curarla in questo modo. S'incenda l'uno e l'altro fian co con due linee l'una sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo costringimento del fuoco, si scemi il battimento de fianchi. Ancora si fendano le nari acconciamente per lungo, accioche tiri a se il fiato & lo mandi fuori piu leggiermente, o ueramente si cibi di uue nel tempo della uendemmia, o bea mosto dolce, & cosi si cauerà dal bolso.

Del mal infestuco & della sua cura. Cap. XXI.

COTAL infermità uiene quando il cauallo sudato, o riscaldato, si pone in luogo freddo o uentoso percioche il uento per i pori aperti entra per la bocca & per i membri, onde ne segue ritiramento di nerui con un poco d'enfiamento che fa uenir dolori, & impedisce l'andar del cauallo, & si chiama uolgarmẽte questa infermità infestuco, e si conosce in ciò, che il cauallo par c'habbia il cuoio un poco steso in fuori, si che con le dita si puo a pena pigliare, o ueramente stringere, & par che nel suo andar sia impedito come se hauesse il rinfuso, & i suoi occhi lacrimano. La cura è questa. Che incontanente si metta in luogo caldo, et poi si prendano alquante pietre uiue, & si scaldino in quanto si puo, & poi si mettono in terra sotto'l uentre del cauallo, ma che il cauallo sia prima coperto di pãno di lana lungo, & largo in tanto che sopr'auanzi in ciascuna parte assai la persona del cauallo, il cui mezo stia sopra'l dosso del cauallo, & le stre

mità pendano da ciascuna parte da pie, le quali si tengano a basso da due huomini, & le dette pietre a poco a poco & spesso s'innaffino d'acqua calda, infino a tanto che tutto il corpo, & le membra del cauallo sian ridotte in sudore, & allora s'inuolga il cauallo nel detto panno, & si cinga, et si tenga così tanto che cessi il dolore, e ciò fatto si prẽda butiro caldo, o olio, o altro untuoso liquore, & se ne stroppiccino spesso il giorno tutte le sue gambe. O si faccia decottion di paglia di grano, di reste d'agli, di cenere & di malua, & con questa decottion calda tanto quanto puo sostenere, si bagnino le gambe, & spetialmente i nerui, e si tengano sempre in caldo luogo, et usino di mãgiar cibi caldi infin a tãto che siẽ ritornati nel lor stato primo.

Del mal scalmato & della sua cura. Cap. XXII.

LA predetta infermità asciuga & disecca l'interiora del cauallo, & macera il corpo, e fa putire il suo sterco piu che quello dell'huomo, et ciò gli auiene per la sua lunga magrezza, che procede per poco cibo a lui dato, & per molta fatica, la qual riscalda & disecca le membra, intanto che non puo diuentar grasso, ne far carne, ne mangiare. La sua cura è questa. In questa malattia che uolgarmente è chiamata, scalmato si solleciti quanto si puo che il corpo del cauallo si mollifichi. Si faccia adunque decottione dell'herba uiolaccia, della parietaria, & della malua, & crusca d'orzo, le quali cose cotte bene, si colino, & in questa

acqua

acqua ſi metta butiro in buona quantità et caßia fiſtola liquefatta preſſo di ſette tareni, e col ſopradetto ſtrumento a modo di criſteo ſi metta alquanto caldo per lo poſteron del cauallo, e ſi faccia per tutto al modo che di ſopra è detto nel capitolo de dolori. Fuor ſolamente che queſta acqua ſi uuol tener nel uentre del cauallo quanto ſi puo. Poi gli ſi facia beueraggio di tuorla d'uoua di croco & d'olio di uiole, dibattuto a ſufficientia con buono uino bianco & ſi metta in corno di bue & due uolte o tre gli ſi dia pieno, ſecondo che nel trattato del poltino ſi diſſe. Puoßi fare ancora queſt'altra eſperientia cioè. Ch'il cauallo ſi ponga ſolo nella ſtalla & non mangi niente ne bea, per due o per tre dì. Poi gli ſi dia da mangiare lardo o carne di porco ſalata a ſua uolontà, la quale per la fame & per lo ſalſume del lardo mangierà uolentieri & gli ſi dia incontanente a bere acqua calda quanto ne uuole. Appreſſo ſi caualchi un pochetto in tanto che uoti il uentre delle coſe predette, & uoto che ſia, gli ſi dia grano ben mondo, & cotto con un poco di ſale & ſeccato al Sole, o altramente, due uolte il dì innanzi ch'egli bea, percioche cotal grano nutre & fa prò così fattamente, ch'il cauallo ageuolmente s'ingraſſa.

Del male aragaiaco & della ſua cura. Cap. XXIII.

LA infermità che uolgarmente s'apella aragaiaco ſi fa nel uētre del cauallo e gli induce torſioni, e fa

ruggimento nelle budella, & costringe il cauallo a mandar fuori lo sterco indigesto & liquido a modo di acqua, onde a pena puo mangiare alcuna cosa che nō la mandi fuori anzi che l'habbia smaltita, la quale alcuna uolta uiene, o per orzo, o per altra simile cosa rosa da lui, non digesta, & alcuna uolta per bere acqua fredda poi c'harà roso l'orzo senza alcuno interuallo di tempo, & alcuna uolta per ueloce corso, ouero per galoppo fatto dapoi che harà incontanente di sua uolontà beuuto acqua, la quale si diguazza nelle budella per lo corso. Viene anco alcuna uolta per troppo enfiamento del corpo del cauallo che a dolori, per le quali cagioni indebolisce il cauallo intanto che apena si puo tener su le gambe. La cura è tale. Quando lo huomo s'accorge, due, o tre uolte che il cauallo schizza lo sterco da lungi a modo d'acqua con orzo non smaltito, incontanente gli leui la sella e il freno, & lo lasci liberamente andar per le pasture infino a tanto che sia ristretto, & non si dee mouere innanzi, perciò ch'il mouimento diguazza il uentre, & gli fa mandar fuori il cibo innanzi che sia smaltito. Inoltre quanto puo si guardi di bere, perciochе a questa infermità l'acqua è nociua per la sua liquidità. Et alcuna uolta per questa infermità il cauallo si rinfonde, & allora si curi come io dißi nella predetta infermità.

Della cimorra & della sua cura.
Cap. XXIIII.

E' una altra infermità che s'appella uolgarmente cimor-

cimorra, la qual auiene quando il cauallo è ſtato aſſai infreddato nel capo, per laqual diſcende per le nari continouamẽte un fluſſo a modo d'acqua. Viene anco alcuna uolta per l'infermità s'appella uermo uolatiuo, onde ſegue ch'il cauallo mãda fuori tutta l'humidità del capo. La cura è tale. Si faccia una coperta al capo del cauallo, & ſi tenga ſempre in luogo caldo, et gli ſi diano in cibo coſe calde et gli ſuol far ſpeſſo prò paſcer picciole herbe; perciochc quando per ſchiantar la tiene il capo baſſo, diſcorrono per le nari la maggior parte de ſuoi humori. Vale anco ſe gli ſi manda al ceruello per le nari il fumo delle pezze & della bambagia; perciochc diſſolue gli humori anticamente raccolti, & riſtretti. Ma ne piu ſi truoua queſta infermità incurabile.

Della freddezza del capo. & della ſua cura. Cap. XXV.

La freddezza del capo gli muoue dolor & ſordimento nel capo; & fa uenir loro la toſſa & ſoffoga la gola; la qual coſa leggiermente auiene quando il cauallo ſi mette in ſtalla molto calda, & poi ſubitamente ſi mena a uento freddo, & ſpeſſe uolte per altre freddezze preſe per alcuna altra cagione: onde alcuna uolta è coſtretto di toſſire, & perde grandiſſima parte del mangiare & del bere. La cura è tale. Quando gli occhi del Cauallo paiono alquanto enfiati, & alcuna uolta lacrimano, & le orecchie ſaranno fredde, & ſimigliantemente l'alito delle

nari freddo, & i fianchi gli batteranno piu che per lo tempo passato non saranno usati, & mangierà meno del solito & berà assai meno, & comincierà toßir spesso, e sternutare; allora si potrà giudicare che sia infreddato: onde s'incendino le glandule che sono appellate uuole, che sono tra'l capo e il collo sotto le mascelle con ferro appuntato, il qual fori le glandule, & simigliantemente s'incendino a mezo la fronte, accioche gli humori freddi riscaldati, sien constretti a suaporar fuori. Inoltre gli si mettano sotto la gola setoni, acciochè per loro gli humori habbiano la uia d'andar fuori. Oltre à cio tenga sul capo una coperta di lana, & si stropicci spesso le orecchie con butiro. Al medesimo ual l'olio lorino messo in pezza di lino & acconciamente legato al morso del freno, beuendo il cauallo sempre col freno. Al medesimo uale il fumo di pãno di lino arso, & riceuuto per le nari. Vale anco il grano ben cotto, & messo in un sacchetto caldo quanto patir si potrà, & legato al capo del cauallo, in modo che messa la bocca & le nari dentro'l sacchetto riceua il fumo tra le nari, & mangi del grano a sua uolontà, allaqual cosa farà prò s'il detto grano si cocerà col pulegio, & con la sauina. Anco uale se si legherà strettamente una pezza a un bastone, & s'unga con sapone saracinesco, et quanto si puo piu acconciamente, si metta leggieri nelle nari del cauallo, & poco stante se ne caui; perciochè per questo il cauallo stranuterà, & gitterà gli humori freddi, & liquidi a modo d'acqua. Vale anco il butiro con olio

lorino

lorino mischiato, e messo nelle nari. Inoltre si dee guardare da tutte le cose fredde, e usi cose calde, & bea spesso acqua cotta, e calda, si come nel capitolo de dolori si contiene: e in cotal maniera egli si potrà liberare.

Del mal de gli occhi della sua cura. Cap. XXVI.

ALCUNA uolta interuiene, che per la detta infermità del capo, gli humori discendono a gli occhi, & fannogli lacrimare, et fanno in essi panni o torbolenza, o rossore, o caligine, per le quai cose non puo il cauallo come si conuiene ueder, et guardare. La cura sia tale. Se gli occhi lacrimano, si faccia strettoio d'olibano, & di mastice poluerizati, & dibattuti con l'albume di uouo, e si pongano sopra una pezza larga quattro dita, & lunga tanto che posta sopra la fronte, si possa legar sotto le tempie. Ma sia prima raso il luogo doue lo strettoio si dee porre, & ui si lasci tanto che gl'occhi si rimanghino di lacrimar. E quãdo se ne uorrà leuar, se ne lieui con acqua calda, & con olio, o con altra cosa untuosa, dibattuti insieme. Al medesmo uale se s'incendino amendue le uene dall'una tempia & dall'altra cõ fuoco. Ma se gl'occhi saranno cõ caligine si ponga sotto l'uno & l'altro occhio l'astellato, o l'astoletto che si dica. Tuttauia quattro dita di sotto, & spesso cõ un cannello si soffi ne gl'occhi, sale sottilmẽte pesto. Ma se fosse panno sopra gl'occhi generato di nouo, o inuecchiato, si soffi due uolte il dì ne gli occhi,

con un cannello, osso di seppa, tartaro, & salgemmo con ugual misura & sottilissimamente pesti. Al medesimo uale il salnitro con sterco delle lucertole, pesto & soffiato ne gli occhi. Ma si dee prender guardia, che non ui se ne metta troppa, acciochè gli occhi non se ne guastino; ma s'il panno sarà uecchio si dee unger prima due, o tre uolte col grasso della gallina.

Del mal del corno, & della sua cura. Cap. XXVII.

POICHE che noi habbiam detto dell'infermità che uengono al cauallo nel capo, & nel corpo, diremo hora di quelle che gli uengono presso alle spalle. Viene adũque al cauallo un male presso alle spalle, che qual che uolta rompe il cuoio in qualche parte del dosso, et qualche uolta fa buco fino all'ossa; la qual cosa nasce o perche la sella graua troppo, o per qualch'altro peso, & questo male è chiamato da molti il mal del corno. La sua cura è. Pongauisi sopra sugna di porco pesta col cauolo, & ui ponga sopra la sella, o un panno, acciochè prema la medicina sul male. Al medesimo ual la scabbiosa pesta insieme con la sugna di porco. Vi uale anco la cenere mescolata con l'olio. Et la fuliggine, col sale, & con l'aglio dibattuti insieme. Et lo sterco fresco dello huomo, postoui su. Et nota che questo male fino alle radici, si cura piu tosto, se si caualca il cauallo, ponendoui alcuna delle medicine dette, & rinouandole spesso. Et poi che il corno sarà diuelto fino alle radici, si riempia il luo-

go di stoppa minutißimamente tagliata & inuolta nella poluere dalla calcina & del mele, si come si disse nel capitolo del uermo; tuttauia lauata prima la piaga quando è fresca con aceto, o con forte uino alquanto riscaldato & questo si faccia due uolte per giorno fin a tanto che sia saldo. Tuttauia si dee prender guardia che non gli si ponga addosso alcun peso fin a tanto che la carne della piaga s'agguaglia col coio.

Del mal del polmone, & della cura sua. Cap. XXVIII.

SI fa anco nel dosso del cauallo un'altra lesione, la qual genera certe enfiature, & oltre a ciò ui genera carne corrotta, la qual cosa interuien per grauaměto di sella sconcia, o d'alcuno sconcio et gran peso, il qual sia usato di portare; perciochè quando cotal enfiatura inuecchia genera corruttione, alcuna uolta inuecchia la corruttione, si fa una certa raccolta appresso l'ossa nella carne corrotta, la qual continuaměte getta una marcia a modo d'acqua, & questa infermità s'appella uolgarmente lesion di polmone. La cura sua è tale. Cioè che prima si tagli intorno intorno al male. Poi ui si metta stoppa bagnata in albume d'uouo, & si muti infino al terzo giorno una uolta sola al dì. Et poi si faccia quel che di sopra si disse del corno; uero è che si cura con la poluere del risagallo piu saluamente, al modo che si disse dell'infermità de uermi; perciochè si medica senza alcuno incendimento & senza dolor del cauallo.

Del mal delle ſpallaccie & della ſua cura. Cap. XXIX.

Si fa anco nel doſſo un'altra leſione, la qual induce enfiamenti nella ſommità delle ſpalle del cauallo, & fa una certa calloſità di carne intorno alle ſue ſpalle, la quale auanza ſopra la parte di ſopra per l'enfiamento. Similmente auiene per troppo grauamento, e queſta infermità ſi appella ſpallaccie. La cui cura è quella medeſima che del polmone, di che proßimamente ſi diſſe; ma ſe le ſpallaccie ſaranno dure, s'ammorbidino con maluauiſchio, & con gli cauoli peſti con la ſungia uecchia del porco peſta, aggiuntoui aſſentio, parietaria, & branca orſina, & peſte benißimo inſieme, & poi nella pentola cotte, & ſopraposte: & queſta mollificatione ſi faccia innanzi che ſi tagli, o ui ſi ſparga il riſagallo, come ho predetto.

D'altre diuerſe malattie che uengono ſu le ſpalle & della cura loro. Cap. XXX.

Si fanno anco molte altre leſioni nel doſſo del cauallo per lo predetto grauamento della ſcella ſconcia, o di peſo che gli ſi ponga sù le ſpalle. Et alcuna uolta ſi fanno per ſuperchio ſangue, o per humore, certe ueſſiche piene di ſangue corrotto, le quali corrompono il cuoio del cauallo, & la carne nel doſſo. Vi ſi fanno anco piaghe picciole, o grandi, le quali tutte s'appellano

uol-

uolgarmẽte lesioni. Ma egli è da sapere che le predet te lesioni quanto sono piu proßime all'ossa del dosso, tanto diuentano peggiori. Et alcuna uolta inducono pericolo. La cura sua è questa. Quasi tutte le lesioni che uengono al dosso hanno principio d'enfiamento. Onde (conciosiacosa che a principij si debba resistere) incontanente che in alcuna parte del dosso apparisce enfiamento alcuno, si rada il detto luogo con rasoio. Appresso ui si faccia impiastro cõ farina di grano burattata, & s'intrida, & dibatta con l'albume dell'uouo, & si metta sopra pezza di lino, & si ponga sopra l'enfiatura, & non se ne lieui l'empiastro per forza quando parrà che leggermente se ne possa leuare, & se ui sarà ragunata marcia, con ferro acuto et alquanto caldo si fori il cuoio nella parte di sotto dell'enfiatura, accioche quindi scoli la marcia. Et dopo queste cose s'unga spesso il giorno con alcuna cosa untuosa. Si fanno anco rotture, o scorticamenti nel dosso del cauallo per grauamenti di peso come di sopra è detto, ò per alcun carbonculo generato per superchio sangue; le quali si deono incontanente radere, & spargerui spesso la poluere della calcina uiua con il mele, arsi come si disse nel capitolo del mur; lauate tuttauia le piaghe prima con il uino caldo, o con l'aceto, & si dee guardar dalla sella, o da altra simigliante cosa, fino a tanto che sia liberato. Inoltre è da sapere che douunque si fanno enfiature nel dosso del cauallo, si dee soccorrere con impiastro di farina di grano, intrisa con lo albume di uouo nel modo che

di ſopra ſi diſſe. Et a ſaldar tutte le piane leſioni, ſi ſoprapongono queſte polueri, cioè mortine ſecca poluerizata, o pezza di lino arſa, o cuoio concio arſo, o putredine di legno corrotto; la qual uolgarmente ſi appella tarlo. Ma ſopra tutte l'altre polueri dette di ſopra, la ſopradetta poluere della calcina & del mele adopera mirabilmente, & tuttauia innanzi che le dette polueri ui ſi pongano, ſi deono lauar ſempre le predette leſioni con uin caldo o ueramente con aceto. Et acciochè i peli dopo il ſaldamento della carne rinaſcano, ſi prenda il guſcio dell'auellana o il coperchio della teſtuggine, & s'arda, & poi ſi peſti, & s'intrida con olio, & ungaſene ſpeſſo. Al medeſimo uale la carta hambagina abbruciata & ſtemperata con olio. Inoltre tu hai da notare che il ſal infuſo nell'acqua a baſtanza, o nell'aceto ch'è meglio, ual molto contra tutti gli enfiamenti che cominciano ſul doſſo.

De mali che uengono alle gambe & a piedi del cauallo, & d'alcune altre coſe, & prima del malferuto, & della ſua cura. Cap. XXXI.

COMPIVTO *il trattato delle leſioni del doſſo; ſeguita di quelle coſe ch'auengono nelle gambe, & ne piedi & in certi altri membri, et primamente di quella ch'è appellata malferuto; la qual uenendo ne lombi del cauallo, induce doglia in eſſi, o nelle reni, attrahendo i nerui de lombi, o delle reni continuamente.*

mente. Et auiene ſubitamente per ſouerchio di mali humori, & alcuna uolta per freddezza preſa lungamente dinanzi. Auiene anco ſpeſſo per lo ſuperchio peſo fuori di miſura poſto addoſſo al cauallo; onde il cauallo a pena ſi puo rizzare dalla parte di dietro & leuar le gambe acconciamente; & queſta infermità uolgarmente s'appella malferuto. La cura è tale. Che in queſta infermità ſi radano ottimamente le reni, o i lombi del cauallo ammalato. Appreſſo ui ſi faccia ſtrettoio in cotal maniera. Prendaſi la pecie nauale, & liquefatta alquanto, & ſi ſtenda sù una pelliccina lunga ſecondo la lunghezza & la latitudine de' lombi, o delle reni. Appreſſo ſi prenda bolo armoniaco, pecie greca, galbano, olibano, maſtice, ſangue di drago, galla per ugual peſo, & tutte queſte coſe ſi peſtino, & poluerizate quanto ſi conuiene, ſi ſpargano ſopra la predetta pecie alquanto ſcaldata, & pongaſi ſopra le reni del cauallo; raſi prima i peli, & nō ſe ne leui altrimenti per modo alcuno; fino a tāto che ſe ne potrà leuar leggiermente. Al medeſimo un'altro ſtrettoio migliore. Prendaſi conſolida maggiore, bolarmeniaco, galbano, armoniaco, pecie greca, maſtice, olibano, ſangue di drago, ſangue freſco, o ſecco di cauallo, & tanto della maſtice, della pecie greca, & dell'olibano, quanto di tutte l'altre coſe, e ſi poluerizino, inſieme, o da per ſe, & ſi meſcolino con l'albume d'uouo, & con buona quantità di farina di grano, & ſi pongano ſopra una pezza di lana forte & ben diſteſa & facciaſi al modo che io diſsi dell'altro im-

piastro. Alla medesima infermità: & è ultimo rimedio. S'incendino con conueneuol ferro caldissimo, le reni, o i lombi del cauallo, facendo spesso molte linee per lungo & per trauerso che si distendano dall'una all'altra parte delle reni; percioche gli impiastri detti di sopra saldano le reni & asciugano gli humori, & mitigano i nerui & il fuoco dissecca la carne & attrahe & costringe.

Del mal sculamato & della sua cura. Capitolo. XXXII.

QVESTA *infermità, che uolgarmente sculamato s'appella, auien quando si muoue & spartisce il capo dall'anca del luogo doue naturalmente dee stare, nel mouimento, o nel corso del cauallo quando il piè scorre piu di quel ch'egli uorrebbe, o quando si posa uerso la terra non diritto. Auiene anco alcuna uolta quando i piè di dietro del cauallo s'incapestrano. La cura è tale. Prendasi una astallata conueneuole et si ponga sotto il capo dell'anca sconcia per un sommesso, acciochè gli humori concorsi al luogo della stellata habbiano luogo & uia d'uscir fuori. Et si prema spesso con le mani il luogo intorno intorno, acciochè n'esca fuori la marcia, e il cauallo si muoua con picciol passo acciochè gli humori per lo mouimento ageuolmente ne scolino. Appresso si faccia strettoio in cotal modo. Prendasi pecie nauale, & pecie greca, & libano, & mastice, & alquanto di sangue di drago, tanto della pecie nauale, quanto dell'altre cose, &*

spoluerizino

ſpoluerizino inſieme tutte queſte coſe, & ſi liquefaccino, & ſi ponghino queſte coſe tanto calde quanto ſi potrà ſofferire ſul capo dell'anca ſconcia, & ſopra eſſa ſi ponga ſtoppa minutamente tagliata. A quel medeſimo uale, ſe nel luogo ſconcio ſi pongono ſetoni, i quali continuamente ſcacciano gli humori che ui trouano. A quel medeſimo, & è rimedio ultimo, uale, che il luogo dell'anca predetta s'incenda coſi per lungo come per trauerſo non conueneuoli linee, accioche gli humori ſi riſtringano.

Del mal delle ſpallaccie, e della ſua cura. Cap. XXXIII.

SVOL ancora uenir ſi come nell'anca, leſion nella ſpalla per quelle medeſime cagioni, & anco per percoſſa di calci di alcun'altro cauallo, la qual ſimigliantemente ſi cura nel modo medeſimo, come s'è detto della leſion dell'anca.

Del mal del petto, & della ſua cura. Capitolo. XXXIIII.

QVALCHE uolta auiene ch'il petto del cauallo per ſuperchio ſangue, o per fatica, o per peſo s'aggraua intanto che'l cauallo par che ſia impedito nel mouimento dinanzi. La cura è tale. Gli ſi tragga da ciaſcuna parte del petto delle uene uſate ſangue ſufficientemente. Poi gli ſi pongano i ſetoni ſotto il petto, i quali due uolte il dì ſi rimenino, come io diſsi nel capitolo del uermine, e nō gli ſi leuino fino a qndici dì.

Del mal della zarda, & della ſua cura. Capit. XXXV.

DELLA *infermità della zarda, che naturalmente uiene al cauallo, auegna che di ſopra ſi ſia detto, tuttauia è da ſapere ch'il detto male gli uiene ancora per accidēte quando è troppo aggrauato, & per ſpeſſo caualcare affannato, uero è che uien piu toſto nelle gambe del cauallo di ſuperchio ingraſſato, allora che conuiene che s'affatichi ſubitamente caualcando; percioche per le dette cagioni ſi diſoluono i ſuperchi humori & diſcendono alle gambe, onde ſi fanno le zarde nelle garette, ſi come di ſopra ſi diſſe. La cura è tale. Quando par ch'il cauallo diuenti enfiato ne garetti a modo d'una noce, o piu dalla parte di fuori, o di dentro, gli ſi dee incontanente ſoccorrer non conueneuol cottura per lungo & per trauerſo nel luogo enfiato. Et poi che ſaranno inciſe le zarde, ui ſi ponga sù ſterco bouino meſcolato con aglio una uolta ſola. Appreſſo ſi leghi in tal maniera con le redini & i piè coſi dinanzi come di dietro, ch'il cauallo in neſſun modo poſſa pigliar le cotture con la bocca, ne fregar l'altro piè in alcun luogo duro, accioche non ſi poſſano dibucciar le predette cotture; percioche il cauallo per lo continuo pizzicore delle cotture, frega & morde uolentieri il luogo delle cotture, & ſi uorrà queſto con diligenza oſſeruare dal dì della cottura, fino a undici giorni. Et poi che ſarà ſcorticato, o partito il cuoio dalle linee della cottura, la qual coſa ſi fa in noue, o*

in dieci

in dieci giorni, si dee tener il cauallo in acqua fredda & corrente dalla mattina per tempo fino a meza terza, di modo che l'acqua tocchi, & uada sopra le predette cotture. Et quando sarà partito dall'acqua, gli si dee sparger sopra le linee delle cotture, poluere sottilissima di terra, o cenere di felcie. Si faccia anco la sera quel medesimo, cioè che si tenga nell'acqua da l'hora di uespro fino al tramontar del Sole, & poi (si come è detto) ui si ponga la poluere, & questa cosa si continui ogni giorno fino a tanto che la cottura sarà sufficientemente saldata, percioche l'acqua corrente fredda, dissecca gli humori, & salda e costrigne le cotture del fuoco. Et nota che in ogni cottura si dee diligentissimamente guardare il cauallo, accioche non possa morder la cottura, ne fregarla ad alcuna cosa; percioche per lo troppo pizzicore morderebbe il luogo fino alle ossa.

Del mal dello spauenio, & della sua cura. Capitolo. XXXVI.

VIENE questa infermità intorno al garetto dentro dal lato del garetto alquanto piu, la quale induce molto enfiamēto intorno alla uena maestra, che si chiama fontanella trahendo poi fortemente gli humori per la uena predetta, & continuamente, onde il cauallo molto affaticato, è costretto di dolersi. Et dopo questa lesione auiene al cauallo a punto in ogni cosa come la zarda & si chiama spauenio: la cura è, che della uena predetta si tragga sangue intanto che

per se non ne getti piu fuori, Appresso s'incenda l'enfiatura dello spauenio per lungo & per trauerso con conueneuol linee, & si facci per tutto, come nel detto capitolo delle zarde si contiene.

Del mal della curua & della sua cura. Capitolo. XXXVII.

Qvesta infermità uien sotto'l capo del garetto sotto nel neruo maggiore creando alcuno enfiamento per la lunghezza del detto neruo, indegnandolo continuamente & dannificandolo. Et perciochè cotal neruo sostiene quasi tutto il corpo del cauallo, è costretto di necessità a zoppicare. Et questa infermità incontra quando il cauallo molto giouane si caualca sconueneuolmente. Et ancora incontra spesse uolte per superchio peso che gli sia posto, perciochè allora per la tenerezza dell'età si piega il neruo: onde per questo la predetta infermità s'appella la curua. La cura è tale. Quando il detto neruo, il qual incomincia dal capo al garetto, & si distende insino a lato a' piedi, par che alcuna cosa si pieghi, o che ingrossi piu del solito, incontanente si cuoca acconciamente cotale ingrossamento così per lungo come per trauerso. Appresso si faccia per tutto al modo che di sopra si disse delle cotture. Et è da sapere che quando si fanno cotture nelle gambe del cauallo, si debbon fare per lo lungo, & per lo trauerso, come uà il pelo del cauallo in giù; perciochè meglio si cuoprono da' peli, & appaion meno, che se si facessero per trauerso & meno

no dannificherebbon il cauallo, che se alcun neruo delle gambe si toccasse dal fuoco.

Del mal dello spinello & della sua cura. Capitolo. XXXVIII.

QVESTA *infermità che s'appella spinello, si fa sotto il garetto nella congiuntura del suo osso in ciascun de' lati, & alcuna uolta solamente, in uno lato, creando di sopra uno osso di grandezza d'una auellana o piu, costringendo la giuntura, intanto ch'il cauallo è costretto molte uolte a zoppiccare. Et uiene al cauallo per quelle ragioni che la curba, la cui cura è. Che sufficientemente s'incendino & si curino a punto come le predette cotture.*

Del mal sopr'osso & della sua cura. Capitolo. XXXIX.

SI *fanno nelle gambe del cauallo molti e diuersi sopr'ossi o allora ch'è morso, o percosso con calcio, o quando egli percuote con la gamba alcuna cosa dura, i quali sopr'ossi non son tanto nociui quanto brutti al cauallo. I quali etiandio si fanno spesse uolte nell'altre parti del corpo non pur nelle gambe. La cura è questa che facendosi tutti i sopr'ossi per una callosità di carne per alcuna percossa, incontanente che parrà che si uoglia fare, si dee rader quella cotal callosità & si dee prendere assentio, parietaria, & branca orsina, cioè le foglie tenere, et si pestino insieme cō sungia di porco uecchia & si cuocono, et calde quāto*

potrà soffrire si pongano sopra quella callosità et si leghi bene. Et nota che questo mollificamento ual molto a tutte l'enfiagioni delle gambe che uengono per alcuna percossa. Inoltre a consumar quella medesima callosità ual la radice del maluauischio & la radice del giglio & del tasso barbasso, pesti, & cotti con la sungia & postoui sù con pezza a modo d'Impiastro & si rinuoui piu uolte. Vale anco la cipolla arrostita pesta con lombrichi & intrisi con l'olio comune et cotti & fattone impiastro, et ui si ponga caldo et mutisi spesse uolte il giorno. Ma se quella callosità sarà inuecchiata & indurata, rasa prima la pelle, ui si scarifichi minutamente sì che si faccia sangue. Appresso ui si ponga sale & tartaro per ugual parte, sottilmente pesti, & leghinsi strettamente & non si sciolga infino al terzo giorno, & poi che sarà sciolto s'unga il luogo di butiro o d'altro untume. Anco ui uale l'uouo cotto duro, & mondato si ponga caldo sopra il luogo raso, & ui si leghi a modo di focaccia, & non si leghi & rinoui, infino al terzo giorno, & piu se fia bisogno. Vale anco lo sterco della capra cō la farina dell'orzo & con la creta in aceto fortißimo dibattuta & postoui sù a modo d'impiastro, ma se quella callosità dura, non scemando, si conuerte in uecchio sopr'osso, ui si soccorra con conueneuol cottura, la qual cosa è ultimo rimedio a questo male.

Dell'attrattione & della sua cura. Cap. XL.

FASSI anco un'altra infermità nella gamba dinanzi

dinanzi che enfia il neruo & l'indegna & fa zoppicare, la quale ageuolmente uiene al cauallo nel corso, o nel mouimento quando il piè di dietro percuote il neruo della gamba dinanzi, la quale infermità si chiama uolgarmente attrattione. La cura è questa. Quando il neruo predetto enfia, incontanente si tragga sangue della uena usata, la quale è sopra le ginocchia dalla parte di dentro. Appresso ui si faccia questo mollificamento che ual contra l'indegnatione & l'enfiamento de' nerui. Prendasi fien greco, trementina, scilla, seme di lino, & le radici del maluauischio in ugual misura, & con la sungia uecchia del porco si pestino a sufficientia, accioche si incorporino insieme, & poi si faccia bollire et sempre si mescolino con una spatola, & poi che saranno cotte sufficientemente si pongan calde sopra la lunghezza del neruo dannificato, & si leghino con la fascia larga et si mutino due uolte il giorno. Anco ui uale assai la cipolla arrostita con lombrichi & con le lumache & col butiro strutto & mescolate insieme, e si cuocono dette cose insino che siano diuenute spesse, & sempre si mestino, accioche diuentino come unguento, & rasi prima i peli s'unga ogni dì il neruo offeso per lungo tempo. Ma se la attrattion del ginocchio fosse uecchia, si caui sangue della uena usata, ch'è posta tra la giuntura & il piede dal lato dinanzi, & poi si facciano le medicine che io ho detto di sopra, & se i detti medicamēti per alquanti dì o poco o niēte fan prò, allora si faccia strettoio al neruo offeso di poluere rossa & d'albume d'o-

uo et di farina come si disse nel capitolo della infermità del malferuto, radendo prima il luogo intorno, & inuolgendo la gamba oue è la detta lesione con canapa & con lino & col predetto strettoio, ne si rimoua quindi insino a noue giorni. Ma poi si leui cautamente lo strettoio della gamba con l'acqua calda & s'unga il neruo con alcuno untume, & se le predette cose non uarranno, si soccorra con conueneuol cottura.

Del mal scortilato & della sua cura. Cap. XLI.

AVIENE alcuna uolta che la giuntura della gamba si dannifica a lato al piè per percossa fatta in luogo duro o per cader correndo & andando precipitosamente, o perche il piè non si posa alcuna uolta dritto in terra, la quale infermità uolgarmente s'appella scortilato. La cui cura è. Che gli si facci una poltiglia di crusca di grano & di aceto forte, & di seuo di montone insieme sufficientemente mischiati & bolliti, & mescolati tanto che siano spessi, & si ponghino caldi quanto si puo sostenere nel luogo dannificato, & si leghino & spesse uolte si rimouino ciascun giorno. Ma se la giuntura enfiata hauessi neruo indegnato, si faccia impiastro di fien greco di seme di lino & di scilla & dell'altre cose come nel capitolo precedente si disse. Ma se per cagion della scorticatura predetta, l'osso si muoue del suo luogo, si leui in alto il pie compagno di quel che zoppica & si leghi con la coda del cauallo. Appresso si meni a mano, uerso luoghi montuosi. Perciochè per lo necessario aggraua-

mento della giuntura uerso la terra l'osso alcuna cosa disgiunto dall'altro, o in alcuno modo mosso, ritorna incontanente come dee al suo luogo. Ma prima ui si dee far la predetta mollificatione. Auiene ancora alcuna uolta, che l'uno osso si disgiũge tãto dall'altro, che a pena o quasi non mai si puo acconciamente ridurre a suo luogo, per la qual cosa la giuntura è costretta d'enfiar di durißimo enfiamẽto, al quale conuiene che si souenga per beneficio di cottura. Et nota che di tutte le cure di sopra narrate, la cottura del fuoco è ultimo rimedio.

Dell'offesa delle spine o de legni, & della loro cura. Cap. XLII.

DICE anco che alcuna uolta entra spina o legno nelle giunture de' piedi, o nelle ginocchia, o in alcuna parte delle gambe, et rimane fra la carne, per laqual cosa enfia la ferita o tutta la gamba, et maßimamente se tocca il neruo, & cosi conuiene che zoppichi. La cura è questa. Si rada il pelo d'intorno alla ferita & sopr'essa, & ui si ponga sù tre capi di lucertole pesti alquanto, & si fasci con pezza. A questo medesimo uagliono le barbe delle canne & quelle del dittamo peste & poste sopra. E questo medesimo fanno le lumache peste col butiro & cotte, & poi poste sopra il luogo. Le quali medicine mutate spesso, mirabilmẽte traggon fuora il legno o la spina fitta nella carne. Et nota che a ogni enfiatura fatta di fresco, la

qual non auenga per natura, ma per alcuna percossa nelle ginocchia o nelle giunture, o in alcuna altra parte delle gambe, uale assai la decottion della sottoscritta mistura. Prendasi parietaria, assentio, branca orsina, cioè il tenerume delle lor foglie, & si pestino tanto con la sugna del porco uecchia, che si mescolino ottimamente & poi si facciano in alcun uasello bollire & continuamente si rimestino & così cotte si pongano sul luogo offeso, calde quanto si puo piu patire, & si fasci con la pezza, & si rimoui spesso.

Del mal delle galle, & della sua cura. Capitolo. XLIII.

NASCONO spesso le galle naturalmente sotto le giunture, & spesso accidentalmente nelle gambe, molli per la fumosità del letame della stalla, donde gli humori naturalmente si dissoluono. Auengono anco qualche uolta nel caual giouane per lo souerchio caualcarlo. La cura è questa. Sono alcun che uolendo curar la galla, aperto il cuoio con lancetta, & diueltane & trattone le galle, ui pongon dentro risagallo, il che non è bene perche per la souerchia nerbosità del luogo, tanto s'aumẽta il duolo. che gli humori auanzati ui concorrono, & però è meglio che tal cauallo si ponga in freddissima & tostissima acqua, tanto che per ristringimento di freddezza le galle scemino, le quali poi conueneuolmente cotte per lo dritto, et per lo trauerso, si potrãno con la detta cura spesso guarire.

Del

Del mal delle garpe, & della ſua cura. Capitolo. XLIIII.

AVENGONO *anco le garpe nelle giunture delle gambe, intorno a' piedi, nella parte di dietro, oue elle rompono il cuoio, & la carne per trauerſo, & che ſpeſſo gettano per lungo dalle fenditure una marcia come acqua con gran duolo & con ardor del cauallo, le quali auengono per ſouerchio di humori cattiui che diſcendono alle gambe. Si curano a queſto modo. Si deon prima radere i peli in queſta maniera. Piglinſi tre parti di calcina uiua, e una quarta d'orpimento, & trite le coſe predette inſieme, ſi ponghino in acqua calda, & ſi cuocano fin' a tanto che mettendoui dentro una penna, ſi peli, & ſi unga il luogo delle garpe con queſto unguento piu caldo che ſi potrà ſofferire, & ui ſi laſci ſtare per lo ſpatio d'una hora, & poi ſi laui il luogo delle garpe con l'acqua calda accioche i peli caggiono in tutto. I quali leuati, ſi lauino le garpe con decottion di malua, & di cruſca, & ui ſi leghi la ſoſtanza loro intorno alle giunture, & ui ſi laſci dalla ſera alla mattina. Si faccia poi unguento di ſeuo di becco, di cera, e di ragia a ugual portione, & bollino inſieme conueneuolmente, & ſi meſcolino ſpeſſo & ſi ungano le garpe alquanto due uolte il dì con una penna di gallina, & ſi uſi queſto unguento fin che le feſſure fatte dalle rotture delle garpe ſarãno ſaldate, et poi s'allacci, & ſi tagli la uena maeſtra all'insù nella coſcia di dentro, come io diſſi*

nel capitolo dello Spauenio. Et cauato il ſangue quanto biſogna, s'incendino le garpe & ſi curino come s'è detto. Et nota che l'infermità delle garpe rare uolte ſi cura perfettamente.

Della crepatura & della ſuà cura. Cap. XLV.

SI fanno ſimigliantemẽte infermità tra la congiuntura della gamba & l'unghia che rompono il cuoio, & la carne a ſimilitudine della rogna & alcuna fiata fanno marcia, & per l'ardore molte uolte fanno dolere il cauallo. Le quali, le piu uolte ſoglion uenire per fumoſità della ſtalla alle gambe indegnate. La cui cura è. Che ſi curino ſi come è detto nel precedente capitolo fuor che la uena maeſtra non ſi leghi. Ne ſi deon cuocere i crepacci con alcuna cottura. Ma nel preſente capitolo s'aggiunge, che diuelti prima i peli al modo ſcritto dinãzi, s'uſi queſto unguento. Prendaſi fuliggine, uerderame, & orpimẽto, & tanto di mele liquido quanto di tutte le ſopradette coſe, le quali peſte & inſieme miſchiate, ſi cuocano inſino a tanto che diuentino ſpeſſe, meſcolata con le dette coſe calcina uiua, & meſcola con la ſpatola inſino a tanto che ſia fatto l'unguento, del quale alquanto caldo, s'unghino due uolte i crepacci; lauati prima alquanto di uino bianco tepido, guardandolo ſempre dalle brutture come io diſsi & queſto cotale unguento mirabilmente ſalda, et conſtringe aſſai. Al medeſimo uale lo ſtropicciar i crepacci forte & ſpeſſo, & il luogo del crepaccio con l'orina di fanciullo.

Vale

Vale anco alla detta infermità, tenere il cauallo in acqua marina per grande ſpatio. Faßi anco un'altro crepaccio grande, & lungo per trauerſo nel buleſio, tra la carne uiua & l'unghia, il quale è peggio de gli altri & piu affligge il cauallo, & non ſi cura con unguenti, ne con altri medicamenti ſaluo che con le cotture. Et i detti crepacci nelle ſue eſtremità ſi deon cuocere con ferro ritondo da capo infino alle radici. Percioche per lo beneficio del fuoco, il crepaccio nõ puo creſcere, ma piu toſto mancare.

Del canchero & della ſua cura. Cap. XLVI.

IL canchero ſi fa intorno alle giũture delle gambe a lato a' piedi, & alcuna uolta nell'altre parti delle gambe o del corpo. E uien per alcuna piaga fatta quiui, e poi per negligentia inuecchiata. Et quando il cauallo che ha queſta piaga nella giuntura, ſi caualca per luoghi brutti o per acque. Curaſi in qualũche parte del corpo in queſta maniera. Prendaſi il ſugo dello anfodillo in buona quantità & ſi dibatta lungamente con due parti di calcina uiua, et con la terza parte d'orpimento ſottilmente peſto. Appreſſo ſi metta in un uaſello di terra, & poi ſi turi, acciò ch'il fumo del uapor non poſſa uſcir fuori & tanto ſi laſci bollire & cuocere che torni in poluere, & di queſta cotal poluere ſi metta nella piaga. Mortificato il canchero, ſi curi la piaga con albume d'ouo & con altre coſe ſi come di ſopra ſi contiene, lauato ſempre in prima il cãchero cõ aceto. Ma il ſegno della

ſua mortificatione è quando la piaga enfia intorno. Al medeſimo uale lo ſterco dell'huomo poluerizato et miſchiato col tartaro, arſo ĩ uguale miſura. Inoltre uale il tartaro miſchiato con ſal minuto & poſto sù. Vale anco un'altro medicamento che mortifica meglio il canchero, cioè che ſi prenda l'aglio & ſi peſti con pepe & con pilatro, & con alquanto di ſugna di porco uecchia, & ſi metta nella piaga del canchero & ſtrettamẽte ſi lega & ſi muta due uolte il giorno infino a tanto che il canchero ſia mortificato, poi appreſſo ſi curi la ferita al modo che ſi diſſe di ſopra. Et nota che le predette medicine ſon buone ne' luoghi neruoſi, & nell'arterie & nelle uene in quà & in là intrigate. Perciochè in cotai luoghi non ſi deono uſar cotture, ma ne' luoghi carnoſi ſi poſſon fare. Anzi con le cotture piu ageuolmente ſi curano.

Della fiſtola, & della ſua cura. Cap. XLVII.

SE la predetta piaga del canchero inuecchierà & non ſarà curata, ſi conuertirà in fiſtola, la quale è peggiore & piu malageuole a curare. Ma uuolſi alcuna uolta curar con la poluere dell'anfodillo, meſcolando con eſſa calcina uiua & orpimento per ugual parte, accioche diuenti piu forte. Per ſanar la fiſtola un medicamento piu forte. Prendaſi calcina uiua & altrettanto orpimento, & poluerizato quanto ſi conuiene, ſi meſcolino co i ſughi dell'aglio della cipolla & dell'ebbio per ugual miſura, & ſufficientemẽte bollino in mel liquido, & in aceto, et ſi meſtino

conti-

continuamente insino a tanto che sia fatto unguento, ilqual si metta nella fistola due uolte per giorno, lauata prima la piaga con aceto fortissimo. Al medesimo prendasi orpimēto, uerderame calcina uiua per ugual peso, & atramento, pilatro & con aceto & con mele e si cuocano alquanto, e di questo a modo di mandiglioni si metta due uolte il dì con l'aceto nella fistola infino che sarà mortificata, lauata sempre con l'aceto. Medicamento piu forte de gli altri predetti. Prendasi il risagallo poluerizato, intriso con la saliua dell'huomo, e si metta nella fistola temperatamente, & il segno della sua mortificatione è allora ch'enfia e ingrossa. Et poi che sarà mortificata la fistola, si curi la piaga a modo che dell'altre si disse. Ma se si creasse la fistola ne luoghi carnosi, si facci per tutto come nella cura del canchero si contiene.

Del malpiccione & della sua cura. Cap. XLVIII.

Si ha anco un'altra infermità, la qual si chiama uolgarmente malpiccione, la qual propriamente si fa nell'nnghia del cauallo nel luogo oue la carne uiua si giungie con l'unghie, e questa infermità impedisce lo andar del cauallo al modo del rinfuso, e fassi alcuna uolta trapassa in tutto, se non si cura sollecitamente, & alcuna uolta fa uenir l'ulcere nella lingua del cauallo. Auiene ageuolmente per molti humori corsi in detti luoghi, e molte uolte auiene per fumosità della stalla, essendo gli piedi del cauallo bagnati d'acqua

& di fango, & dell'altra bruttura. Curasi in tal maniera. Primieramente si taglino l'unghie del cauallo infino alla sottilità. Appresso con la rasnetta del ferro si torga uia la bulesia de pie quasi insino al uiuo del piede, acciochè la bulesia predetta possa suaporare da ogni parte. Inoltre si caui sangue da ogni parte della bulesia, acciochè quindi si uotino gli humori ricorsi al luogo, o si cuocano con ferro acuto da ciascuna parte insino alle redici, & sempre si guardi dal l'acqua, & da ogni bruttura, & che non s'affatichi, poi si faccia una poltiglia di crusca & d'aceto bolliti insieme, & mestati continuamente. La quale calda tanto quanto patir si potrà, si distenda sopra una pezza ben ampia & si pōga intorno al pie & mutisi due uolte il giorno, & si guardi da mangiare infino a tanto che egli sarà liberato. Perciochè l'herbe & gli altri cibi di souerchio mangiati, farebbono crescer gli humori & le infermità.

Della furina & della sua cura. Cap. XLIX.

FASSI anco una infermità che uolgarmente si chiama furina, tra la giuntura del pie & il pie, di sopra alla corona, presso all'impastura, la qual auien p percuotere in alcun luogo duro, & anco suol spesso uenire per cagion di pastoia sconcia che gli si mette a li piedi. La qual se non si cura quando è fresca, diuenta durißimo sopra osso, alla qual cosa si dee souenire, o fresca, o antica che sia al modo che si disse nella cura

del

del sopr'osso. Et nota che questa infermità impedisce molto l'andare del cauallo, percioche il luogo doue si fà, è neruoso & pieno di uene & d'arterie de ciascuna parte intrigate.

Delle infirmità de piedi & dell' unghie, & prima del mal della setola. Cap. L.

COMPIVTO *il trattato delle lesioni de membri del cauallo & delle gambe, resta a dir delle infermità dell'unghie & delle setole. Et prima della setola, la qual si fa nell'unghia del cauallo, o nel pie, fendendo l'unghia pel mezo fino al tuello, di dentro, & alcuna uolta cominciando alla corona, ua per lungo in giù, fino all'estremità dell'unghia o del pie, gittando per la fessura alcuna uolta sangue uiuo, la qual cosa auiene per la lesione del tuello che è dentro all'unghia, conciosia cosa che questa infermità habbia cominciamento e capo dal tuello. Et alcuna uolta auiene quando il cauallo è giouane per la tenerezza dell'unghia. Percioche percotendo o grauamente calcando in alcuno luogo duro, si dannifica in tenero tuello si come è detto, per la qual cosa zoppica il cauallo quando spesso si caualca. La sua cura è tale. Cerchinsi primieramente le radici della setola uerso il tuello a lato alla corona del pie tra'l uiuo, & il morto dell'unghia, & poi si tagli con la rosetta, di sopra infino a tanto che l'unghia si cominci a sanguinare. Appresso si prenda un serpente, & minutamente tagliato, & gittato uia la coda, et il capo si cuoca in un uasello pieno d'olio co*

mune, intanto che la carne del serpente si liquefacci nell'olio & si spolpi, & si parta dall'ossa, & di ciò si faccia unguento, del quale un poco scaldato s'ungano le radici delle setole due uolte il giorno, infino a tanto che le radici sieno mortificate & che lungia sia ridotta nel principale stato et sempre si debbe guardar ch'il pie dello amalato non tocchi acqua ne alcuna altra bruttura, & ch'il cauallo non mangi herba in nessuna maniera.

Della supposta & della sua cura. Cap. LI.

QVESTA infermità che si chiama supposta si fa tra la carne uiua & l'unghia, facendo quiui rottura di carne, la quale se inuecchia, spesse uolte si conuerte in canchero, & auiene quando per caso alcuno l'un pie del cauallo, si pon sopra l'altro piede. La cui cura è. Che incontanente che per la predetta cagione si fa la piaga, si tagli con la rosetta tanto de l'unghia intorno alla ferita, che l'unghia nõ calchi la carne uiua ne anco la tocchi, percioche se la toccaßi, sarebbe impedito il suo saldamento. Et poi che sarà tagliata l'unghia intorno, & lauata la piaga con uin caldo et con aceto, si curi & saldi la ferita a modo che di sopra è detto, & sempre si guardi di toccare acqua, o bruttura infino a tanto che la ferita sia salda. Ma se per poca cura si conuertisse in canchero, allora si curi nel modo che si è detto nel capitolo del canchero.

Della ſpuntatura dell'unghie e della ſua cura. Cap. LII.

Alcuna uolta interuiene che il rifondimento del cauallo non curato, diſcende a piedi ſotto l'unghie & alla quale ſe è freſco, ſi ſoccorra in queſto modo. Si caui con la roſetta picciola fino al fondo la ſtremità dell'unghia dalla parte dinanzi infino a tanto che la uena maeſtra che diſcende infino a quel luogo ſi rompa cōlla roſetta, & n'eſca il ſangue inſino ch'il cauallo quaſi infraliſca, et ſe biſognaßi ſi faccia il medeſimo ne gli altri pie che zoppicaſſero, & poi ch'il ſangue ſarà tratto s'empie la ferita di ſal minuto & ſopreſſa ſi ponga ſtoppa bagnata in aceto, & poi ſi leghi con faſcia, & non ſi ſciolga infino al ſecondo giorno. Poi ſi curi la ferita con poluere di galla, o di mortella, o di lentiſco due uolte il giorno, lauando prima con aceto la piaga, & d'acqua inſino a tanto che ſia guar to.

Della diſſolatura dell'unghia, & della ſua cura. Cap. LIII.

Se per cagione delle detta malattia del rifondimēto gli humori corſi a piedi fuſſero per mala cura inuecchiati fra l'unghie, ſi cōuerrāno diſolare al poſtutto i piedi che zoppicano, accioche gli humori & il ſangue, rinchiuſo quiui, ſi uotino in tutto. Si tagli adunque la ſuola ſotto l'unghia intorno alla eſtremità della unghia con la roſetta. Appreſſo ſi ſtirpi & ſuella

per forza, & ciò fatto si metta nella piaga stoppa bagnata sufficientemente in albume d'uouo, e si fasci bene tutto il piè, & si lasci cosi infino al seguente dì, & poi con aceto fortissimo alquanto caldo si laui la piaga, et s'empia di minuto sale, et di tartaro, et di sopra si ponga stoppa bagnata in aceto forte, & si fasci con pezza, & cosi si lasci insino al terzo giorno. Inoltre si laui con fortissimo aceto due uolte per giorno, e si sparga di sopra poluere di galla, o di mortella, o di lentisco le quali cose scaldono la carne, & ristringono gli humori, lauando prima sempre con aceto la piaga. E con tal cura si facci fino a tanto che la carne sia salda, & l'unghia rimessa, & si guardi sempre il piè magagnato da brutture, & d'acqua. Si puo far anco a questa medesima cosa un'altro unguento da saldare, & da costringere il flusso de gli humori, il qual si dee usare, poi che sarà posto il tartaro sopra il piè, & si fa in questa maniera. Si prenda poluere di olibano, di mastice, & di pecie greca, & alquanto di sangue di drago, & si mescolino con cera nuoua strutta, & con altrettanto seuo di montone, & si faccino insieme bollire, accio che si faccia bonissimo uaguento; del quale s'usi alquanto caldo nella cura predetta. Et nota che molte sono le infermità, nelle quali conuien che si diuelino l'unghie, & che si curino con la predetta. Appresso per amorbidar tutte l'unghie, & acciochè meglio si curino. Si prenda malua, parietaria, crusca, & seuo, & tutte queste cose bollano insieme, & si mestino continuamente, & della detta decottione sufficien-

ficientemente calda, ſi rinuolgano l'unghie con una pezza.

Della mutation dell'unghie & della cura loro. Cap. LIIII.

INTERVIENE *ſpeſſe uolte che per neglige̅za del Maliſcalco gli humori corſi a piè del cauallo, e lungamente ſtati rinchiuſi, inuecchiano in tanto dentro dall'unghia, che cercando la uia d'uſcir fuori, diuidon la unghia dal tuello di de̅tro. Auie̅ anco che l'unghia ſubito ſi parte dal tuello, et cade ꝑ lo furor di molti humori che ſcorron all'unghia, e qualche uolta l'unghia ſi diuide a poco a poco dal tuello, et ne naſce una nuoua ſegue̅do l'altra che ſi diuide, il che auien per la pouertà de gli humori, alla qual coſa ſi ſouiene a queſto modo. Cioè che incontanente ſi tagli con la roſetta la unghia uecchia alquanto doue con la noua ſi congiunge; ſi che la uecchia, la quale è dura non calchi la nuoua, ne dannifichi in alcuna coſa. Appreſſo ſi prendano due parti di ſeuo di montone, & la terza di cera, & ſi facci bollire inſieme, giungendoui alquanto di olio, inſino a tanto che diuenti unguento; del quale un pochetto ſi ſcaldi, & ſe ne unga l'unghia nouella; Et nota che queſto unguento uale al rinouellamento accreſcimento di tutte le unghie. Ma ſi dee ſpeſſo guardare da brutture & acqua. Ma l'unghia, la qual ſubitamente ſi diuide & cade dal tuello, ſi crede che ſia incurabile, tuttauia ſi proui cotal cura.*

Prendasi pecie greca, olibano, mastice, sangue di drago, & galbano d'ugual misura, & poluerizati sottilmente con due parti di seuo di montone, & con la terza parte di cera, mestando si cuochino, poi ui si bagni dentro panno lino forte, & di cotal panno si facci couertura o capello a modo di tuello, il qual si metta al predetto tuello, & si bagni due uolte il dì cautamente il tuello con areta tepido, & si metta di nuouo nel capello, & si dee molto guardar che il tuello non sia tocco da cosa dura. Et qualche uolta il cauallo per lo perdimento dell'unghia non puo star ritto, & allora gli si dee far letto di lunga paglia, sopra'l quale si riposi a sua uolontà, & perche al cauallo sarebbe graue rincrescimẽto lo star sempre a giacere, si pigli una forte pezza di panno, o uero si faccia forte con alcune cientole, & legata bene da capi, si gli ponga sotto con le funi dalla metà del corpo infino al petto, & le funi si leghino alle traui in modo che il cauallo tocchi terra co ipiedi. E nota che cõ questo artificio, il cauallo si puo aiutare ogni uolta che esso per alcuno impedimento, o impaccio, o noia non potesse stare ritto.

Di diuerse inchiouature, & della lor cura. Cap. LV.

VIENE al cauallo una certa ragion d'inchiouatura, la qual dannifica dẽtro il tuello infino al fondo. Si fa anco un'altra inchiouatura che passa tra il tuel

lo & l'unghia, la quale dannifica meno il tuello di dentro. Et se ne fa un'altra, la quale non dannifica niente il tuello, ma l'unghia. La prima maniera è assai pericolosa al piede; percioche magagna il tuello, il quale è un tenerume d'osso, fatto a modo d'unghia, il quale per uirtù di natura, nutrisce l'unghia, et ritiene in se la radice dell'unghia. La cura è tale. Se il tuello sarà dannificato fino al fondo, si dissuola l'unghia: ma se non sarà dannificato fin'al fondo, si discopra l'unghia con lo strumẽto del ferro intorno alla ferita. Et si tagli in tanto intorno alla ferita adentro tanto che si peruenga al luogo dannificato. Et si discopra conueneuolmente; la qual discoperta, si sottigli l'unghia solamente intorno alla lesione in tanto che sia conueneuole spatio tra la lesione & l'unghia, sì che l'unghia non calchi, ne s'accosti al luogo magagnato. Et ciò fatto si riempia la piaga di stoppa, & di albume di uouo. Poi appresso si curi la piaga con sal minuto & con aceto; & con poluere di galla, o di mortella, o di lentisco, si come nel capitolo precedente si narra. Ma se il chiauello sarà passato tra'l tuello & l'unghia, sarà meno pericoloso, percioche il tuello non riceue lesione se non per lato. Si cura in questa maniera. Primieramente si scuopra la chiouatura infino giù al uiuo, tagliando l'unghia intorno intorno uicino alla lesione, accioche in nullo modo s'accosti alla piaga: & scoperta che sia la piaga, si laui con aceto forte, & s'empia di sal minuto, & si copra con stoppa bagnata in buonissimo aceto, & si fasci

con pezza, e si curi due uolte il giorno, come si disse di sopra. Et se farà la terza maniera, la quale non dannifica il tuello, ma tocca il uiuo della unghia, & lo dannifica, si faccia quello che si disse della seconda maniera di chiouatura, tuttauia s'aggiũge che discoperta prima la chiouatura come si dee, si tagli il di fuori dell'unghia infino alla lesione del chiauello, acciochc non si possa ritenere a modo alcuno lordura alcuna nella lesione di sopra predetta. Et nota che tutte le altre inchiouature, le quali non dannificano, ne toccano il tuello dentro, si possono leggiermente curare, purgate prima le magagne, come si conuiene in questo modo, cioè. Che nella ferita si metta seuo, cera, o olio, o altra cosa untuosa calda con sale, o con tartaro pesto. Vi uale anco la fuliggine intrisa con olio. Et nota che a tutte le lesioni de piedi & delle unghie, le quali auenghino per chiauello, o per legno, o per alcuna altra cosa che si ficchi nel uiuo dell'unghia, si conuiene innanzi che l'unghia si tocchi per cercare la chiouatura far una poltigia di crusca, di seuo, & di malua; le quali tutte cose bollino con aceto infino che diuengano spesse, & poste calde quanto si potrà sostener in una pezza, si leghino sopra il piede offeso, & cosi dalla mattina alla sera, o dalla sera alla mattina si lasci; perciochе queste cose mitigano il dolore, & temperano i pori dell'unghie & mollificano, acciochе piu ageuolmente si tagli, & si guardi sempre dal caualcarlo dall'acqua, & dalle altre brutture. Auiene anco qual-

che

che uolta che per l'ignoranza de medici, l'inchiouatura non si tocca bene, & non si cura; Onde auiene che la marcia rinchiusa tra l'unghia si fa uia tra l'unghia & la carne per uscir fuori, rompendo la carne di sopra al piede, et quiui fa una piaga che getta marcia, la qual si dee curar al modo che di sopra nel medesimo capitolo è detto; Tuttauia cerchi la chiauatura una altra uolta da capo, & si peruenga infino al uiuo, & poi si curi al modo che nell'altre chiouature si predisse.

Del mal del fico; & della sua cura. Cap. LVI.

AVIENE alcuna uolta ch'il pie del cauallo si dannifica sotto l'unghia nel mezo della pianta, per ferro, o altra cosa dura ch'entri infino al tuello; onde il tuello si dannifica; della quale lesione, quando l'unghia non si taglia d'intorno, come si dee nasce al tuello una superfluità di carne, la quale soprauanza la superficie della suola a modo d'uno fico, & però uolgarmente si chiama fico. La cura è tale. Primieramente dell'unghia che è intorno alla piaga, si tagli dentro in tanto che si faccia conueneuole spatio tra la pianta del piede & il fico: Poi si tagli il fico, infino alla faccia di sopra della pianta, & stagnato il sangue si leghi sopra il fico, spunga di mare, acciochè il detto fico si roda dẽtro fin al tuello, & la spunga non si rimuoua quindi fino a tãto che il fico che rimane, non sia al tutto roso; Poi si curi la

lesione al modo che dell'altre lesioni de piè si disse. Et se la spunga non si potesse hauere, molto ui ual la poluere della anfodillo, o altra corrosiua, fuor che il risagallo; il quale è troppo forte, & si dee prender guardia che quiui non si faccia tortura; perciochè il tuello per la sua tenerezza si potrebbe in tale maniera dannificare, che la unghia si diuiderebbe da esso.

Dei segni generali delle malattie de caualli Cap. LVII.

IL Cauallo che zoppica dal piè dinanzi, se non calca la terra se non con la punta del piede egli ha male nell'unghia. Il cauallo che zoppica, se non piega i pasturali alle giunture, sarà malato intorno alle giunture. S'il cauallo che zoppica dinanzi, & nel uolgere a destra o a sinistra zoppica piu haurà dolor ne pasturali. S'il cauallo che zoppica & nel suo uoltare diuien piu zoppo, il suo mal sarà nell'anca. S'il cauallo che porta il dosso basso uerso la terra, farà nell'uscire i passi piccioli & spessi, sarà grauato nel petto. S'il cauallo che zoppica dinanzi, quando si riposa pone il piè che zoppica innanzi all'altro, & non si sostien sopra esso niente harà lesion nella gamba, o nella spalla. S'il cauallo che zoppica di dietro, non si sostien se non nella punta del piede, & nel suo mouimento non piega la giuntura, egli ueramente sarà in nella giuntura amalato. Se il Cauallo che ha ueramente li dolori dentro dal corpo, ha continuamente gli orecchi, & le

& le nari fredde, & gli occhi cauati, si gindica quasi morto. S'il cauallo, che ha l'anticuore, manda fuor delle nari il fiato freddo, & ha gli occhi continuamente lacrimosi, si giudica quasi morto. S'il cauallo c'ha infermità di cimorra, o uermo uolatiuo nel capo, & mandi fuori delle nari continuamente humori a modo d'acqua grassa & fredda, a pena scampa. S'il cauallo che ha l'infermità dell'aragaiaco manda fuori il suo sterco in tanto liquefatto, che nel suo uentre non rimagna niente, & per questo non cessi l'infermità, tostamente morrà. S'il cauallo che ha l'infermità delle uuole, subitamente, & per tutto torna in sudore, & le sue mēbra treman tutte par che nō possa scampare. S'il cauallo ch'ha infermità di freddo, ha il capo enfiato, & gli occhi grossi, & porta il capo molto basso, & l'estremità de gli orecchi pendenti, & freddi, & le narici parimente fredde, rade uolte, o non mai puo scampare. S'il cauallo che ha il male de gli stranguglioni, manda fuori il fiato con difficultà sonando con le nari, & col gorgozzule, & che habbia enfiato tutta la gola, si libera malageuolmente,

DE MVLI. Cap. LVIII.

COLVI che si diletta d'hauer moltitudine di muli, dee hauere una caualla che sia di gran corpo, & che habbia l'ossa dura & ferma, e che sia di bella forma, nella qual non cerchi di trouar uelocità; ma fortezza, e la sua età sia da quattro per infino a dieci anni. Nascono i muli di cauallo, & di asina, o d'asino & di

caualla; ma quelli che nascono d'Asino & di Caualla son piu nobili; onde l'asino debbe esser copritore, e dee hauer largo corpo, sodo, muscoloso: di strette e forti membra, & di color nero, o morino, o rosso: il qual se harà peli di piu colori ne capitelli de gli occhi, o nelle orecchie, uarierà molto il colore della creatura. Lo stallone non dee esser di meno di tre anni, ne di piu di dieci. Et se l'Asino haurà in abominatione la Caualla poi che l'hauerà ueduta, gli si mostri prima l'Asina infino che si s'accenda a lussuria, poi gli si tolga dinanzi, & allora incitato da lussuria non schiferà la caualla, e preso dal diletto della sua schiatta, consentirà di congiungersi con altre generationi. Si dice che si conosce l'età del Mulo, come l'età de Caualli. Se nasceranno, & dimoreranno ne monti, haueranno le loro unghie durissime. Ma se nasceranno in luoghi paludosi, e uliginosi, haueranno le loro unghie tenere. Et però cotali Muli, quando saranno nel tempo d'un'anno, si deono partir dalle madri, & si deon mettere a pastura per aspre montagne, accioche le loro unghie indurino, & che poi che da giouani hauranno indurati i loro piedi, non schifino la fatica dell'andare. Dimorano dodici mesi nel uentre della madre come gli Caualli. Vengono a Muli certe infermità come a Caualli, le quali si possono conoscere & curare, secondo che assai pienamente di sopra nel trattato de Caualli s'è ancora detto.

DE GLI ASINI. Cap. LVIII.

Chivnqve uorrà fare buona generatione d'asini, dee primieramente guardare di prendere i maschi & le femine in buona età, & ferme in tutte le parti con ampio corpo, & buona schiatta & di que' luoghi onde escono i buoni. De gli Asini sono due generation, saluatici, i quali si chiamano Onagri nella Frigia, & nella Lidia, oue sono le greggi molto saluatiche, & i domestici che noi hauemo per tutta Italia. L'Asino saluatico è conueneuole alla generatione, & di saluatico, si diuenta mansueto & ageuole, & di mansueto non diuenta mai saluatico, & si deono elegger quelli che somigliano i padri & le madri, così i maschi come le femine. Si pascono comodamente di farro, & di crusca d'orzo. Siametton innanzi al solstitio estiuale, acciochè in quello medesimo tempo nell'anno seguente partoriscano, acciochè partoriscano la lor concettione in capo di dodici mesi. L'Asine pregne si debbono allegerir dalle fatiche; percioche la creatura per la fatica diuenterebbe peggiore. Ma i maschi non si debbon rimouer dalla fatica o alleuiare; percioche per tale cagione diuenterebbono peggiori. Si debbe nel loro pasto osseruar quasi quelle medesime cose che ne' caualli, & non si deono rimouere i poledrucci dalla madre dopo il parto loro, & l'anno seguente si lascino dormire la notte con essi, & si tengano stretti, o con altra cosa legati. Comincinsi a domare, & ammaestrare a quelle

cose, alle quali ciascun gli uolessi hauere & usare, poi che saranno uenuti nel terzo anno; percioche alcuni sono che non gli scelgono per altra cosa che per portar pesi, & altri, accioche menino le macine & molti sono che gli usano a menar la carretta, & molti gli dispongono ad arar ne luoghi oue è la terra leggieri. Vengono a loro alcune infermità, le quali si posson conoscere & curare al modo che si curano anco li caualli.

DE BVOI.

De buoi, & come debbono esser le uacche & i tori. Cap. LIX.

QVANTO alla generation de buoi, si dice ch'essi sono di quattro maniere. La prima e quella de uitelli; la secōda è quella de giouēchi, la terza è quella de buoi nouelli; la quarta è q̄lla de buoi uecchi. Onde colui che uol cōperar greggia da mercatanti, dee principalmēte osseruar che le uacche da fare figliuoli, siano innanzi perfetta, che d'imperfetta età, & che siano di buona compositione cioè che tutte le membra sian grosse, & corrispondenti, & che siano alte, & di lungo corpo, & di grande & di lungo uentre, con larga fronte, con occhi neri & grandi che habbiano belli corni, & spetialmente neri, & gli orecchi pelosi, & le mascella compresse, & la pelle della gola grandissima & pendente & le nari aperte, & con le ceruici grasse & lunghe dal collo, & habbia gli

homeri

homeri larghi, & le gambe nere & picciole, & la coda lunga iufino alle calcagna, & dalla parte di ſotto habbia i ſuoi peli quaſi creſpi, & le ſue ginocchia diritte, & l'unghie corte, & pari, & il ſuo cuoio ſia nõ aſpro, ne duro a toccare; ma groſſo & lo piu nero, & poi roſſo, poi il molto nero, appreſſo il bianco; percioche queſto è morbidiſsimo; ma il primo è duriſsimo, et gli altri ſono in quel mezo, & che ſia d'età di tre anni, percioche infino ne' dieci anni, naſcono di loro migliori uitelli. I tori ſi conoſcono a queſti ſegnali, cioè che ſiano alti & con grandiſsime membra, & di mezana età, & quelli ſon migliori, che dichinono piu toſto a giouanezza che a uecchiezza, & che habbino la faccia torta & horribile, con picciole corna, & la ſua ceruice ſuperba & altera & grande, & con uentre ſtretto, & quelli che naſceranno di queſti ſaranno conſimiglianti alla bellezza de' lor padri. S'appartiene anco ſapere in che region ſon nati: percioche ſi trouan migliori in una regione che in un'altra, ſecondo però che la eſperienza ci ammaeſtra.

In che maniera ſi deon tenere i tori, & le uacche. Cap. LX.

NOI *douemo apparecchiar a queſti armẽti nel tempo del uerno montagne marine, & di ſtate montagne fredde & ombroſe, & piene di uerdume; percioche ſi ſatiano meglio di bronchi & d'herbe che naſce tra eſſe, auenga che ſi paſchino aſſai bene intorno a' fiumi per le diletteuoli caſe che ui ſono appreſſo;*

nondimeno i lor parti s'aiutano con l'acque tepide: onde piu utilmente dimorano doue l'acqua piouana fa lagune calde, come ſcriue Palladio. Le ſtalle ſon piu utili poſte ſopra il ſaſſo, laſtricate di pietra, o che hanno ſuolo di ghiaia, o di rena, et che ſono alquanto chinate, accioche l'humore ne poſſa ſcolare, uolte al Meriggio per i uenti freddi, a' quali dee reſiſter pariete, o qualche chiuſura. Si dee hauer cura, che non ſtiano ſtretti, o che non ſi feriſcano, o che non ſi cozzino, & perche nel tempo della ſtate i tafani, & anco certe beſtiuole minute le ſoglion ſtimolar ſotto la coda, e far dibattere, ſi deon per reſiſtere a ciò mettere in luoghi chiuſi, & ſotto loro ſi metta foglie, o ſtrame, o altra coſa, acciochè meglio ſi riposino. Nel tempo della ſtate ſi deon due uolte il giorno menare all'acqua, e il uerno una uolta. Quando cominicieranno a partorir (la qual coſa ſuole eſſer del meſe d'Aprile) ſi dee loro appreſſo la ſtalla ſerbar la preuenda intera, la qual poßino mangiare quando ritorneranno dall'acqua, acciochè poßino ſodisfar alla fatica & al latte, percioche le uacche dopo il parto loro ſon molto faſtidioſe. Si dee anco prouedere ch'il luogo doue eſſe ſi ricolgono non ſia freddo; percioche il freddo & la fame le fa diuenir magre, & non ſi laſcia che i uitelli che poppano ſtien la notte con la madre; ma gli ſi menino la mattina, & poi quando ſaranno tornate dalla paſtura. Dee anco il diligente mandriano rimouer dell'armento le uacche uecchie & le ſterili & in lor luogo rimetter le nuoue, & deputar all'aratro &

alla

alla fatica le ſterili, & a quelle che haueranno perduti i uitelli, ſi deon ſottomettere a lattar quei uitelli, a i quali le madri non danno latte abbondantemente.

In che modo ſi debbon ammettere i tori. Cap. LXI.

VARRONE ſcriue che ſi dee hauer queſta oſſeruanza per lo generare, cioè che non s'empiano di mangiare o di bere, perche ſi crede che le magre s'apparecchiano piu toſto a concipere. Ma il contrario è de' tori, i quali due meſi innanzi che s'ordinino a coprire, ſi deono piu che all'uſato modo riempier di herba, di paglia, & di fieno, & ſi deon partir dalle femine, & poi rimetter nella greggia quaſi nella fine del meſe di Maggio, o per tutto il meſe di Giugno, & nel cominciamento di Luglio, ſecondo che ſcriue Palladio, Accioche quel che allora concepono, partoriſcano nel temperatiſſimo tempo dell'anno; percioche le uacche ſtanno grauide dieci meſi. Non ſi deon far coprire innanzi che habbiano due anni, acciochè partoriſcano quando haueranno tre anni. Affermano i Greci che ſe tu uuoi che ſi generi maſchio, ſi leghi il granello diritto del toro allora che dee coprir la uacca; & coſi per generar le femine il ſiniſtro; percioche il ſeme del diritto genera maſchio, e del ſiniſtro femina. Si deono lungamente aſtenere innanzi che ſi faccin coprire, acciochè quando ſarà il tempo di coprire, ſi diſponghino piu fortemente a luſſuria. Baſtano

due tori a sessanta uacche, secondo Varrone. Ma Palladio dice che quindici uacche bastano a un toro. Et se nel paese oue faremo l'armento sarà abondanza di pastura, si potrà coprir la uacca ogni anno, & se ciò non sia, si deon di due anni l'uno sottomettere al toro, & maßimamente se saranno usate di seruir ad alcun lauorio.

In che modo si deon tener i uitelli, & quando si posson castrare & domare, & in che maniera si faccia. Cap. LXII.

QVANDO *i uitelli saranno cresciuti si deon leuar dalle madre gittando nella mangiatoia pastura uerde è nelle loro stalle come anco quasi in tutte l'altre si deon metter pietre di sotto, o alcuna altra cosa accioche l'unghie non infradicino. Dallo equinottio dell'autunno innanzi, pascono insieme con le madri & non si deon castrare innanzi a due anni, percioche malageuolmente si fa innãzi. Et quelli che si castron poi diuentano inutili & duri. Si castrano secondo il modo di Palladio in questa maniera. Poi ch'il uitello sarà legato in terra i suoi granelli si rinchiudono (fessa prima la pelle) tra due scure, o quel che è meglio, tra ferro a ciò formato in forma di coltello, & cosi secondo quel modo, il taglio del ferro si calca, & s'aggraua, & in un colpo solo si scorcia & abbreuia il lungo dolor per beneficio della prestezza, & incese, e incotte le uene, & i polsi, la cicatrice quasi nata col taglio si difende dal flusso del sangue & poi che sarà castra-*

to

to si unga il luogo con cenere di sermenta & con spu
ma d'argento, & si dee astener dal bere & pasca po
chi cibi, & uenendo al terzo anno gli si diano le tene
re uertucce de gli arbori & i bronchi morbidi, & le
cime dell'herbe uerdi, si deono anco unger diligente-
mente le tagliature con pece liquida & con cenere
insieme con alquanto olio, la qual cosa penso che sia
uera, quando si castrono senza ferro caldo. Ma se si
fa con ferro tagliente & acceso, la cura presente non
è mica necessaria. A uitelli di sei mesi si dia la semola
del grano & la farina dell'orzo, & l'herba tenera,
& si ordini che beino la mattina et la sera. Si debbon
domare i buoi di tre anni, nel fin di Marzo o d'Apri
le, perciocbe dopo i cinque anni non si posson domar
per la durezza della lo ro età. Et però incontanente
si domino nel capo, i quali prima quando son teneri,
si domestichino toccandogli spesso & lisciandogli &
appianandogli con le mani, ma deono i nuoui giouen-
chi hauer le stanze piu larghe, & poi si menino alle
stalle, i quali se saranno troppo malageuoli & strani
si deon mitigar tenendoli legati & senza mangiare
un giorno & una notte. Et allora accostandosigli il bi
folco con dolce lusinghe, & porgendo loro diletteuoli
cose, non mica da lato o di dietro, ma dalla fronte, li
brancichi dolcemente le anari & il dosso, in tal ma-
niera che non ferisca col calcio o col corno, il qual ui
tio preso nel cominciamento riterrà per l'auenire. So
no alcuni che gli giungono insieme & insegnan loro
portar le piu leggieri cose, ma quel che è piu utile se

s'apparecchiano & ordinono ad arare, si deon eserci-
tar nella terra prima cauata, o nella rena. Ma a quel
li che s'apparecchiono per uettureggiare, si deon far
menare i carri uoti, & si deon menare per le castella
& per i boschi, & per le uie doue si faccia strepito et
romore, & quello che haurai fatto destro farai anco-
ra sinistro, & in questo modo prenderà riposo quello
che fussi faticato. Nel luogo doue la terra è leggiere
potrai usare non forti buoi, ma anco uacche & asine,
& il simile potrai far de' carri leggieri, & anco po-
trai usare i detti giouenchi alla macina dell'olio, leg-
giermente acciochè la nuoua fatica non stracchi &
guasti loro i teneri colli. Si ha anco un'altro modo di
domare ilquale è piu espedito, cioè che si prēda il bue
non domato, & si giunga con un'altro che sia forte et
mansueto, il quale insegnandogli ageuolmente, lo con
stringerà a far ciascun lauoro. Se poi che sarà doma
to si fermerà nel solco, non si dee tormentar con fuo-
co ne con battitura, anzi si dee quando elli è in terra
caduto legar per i piedi di modo che non possa andare
piu innanzi, o stare o pascere, & ciò fatto affannato
dalla fame o dalla sete rimarrà senza il detto uitio.

De' Buoi, quali si debbon comperare, come tenere, & della cognition della bontà loro & dell'età. Cap. LXIII.

QVANDO si comprano i buoi si dee guardare a
questi segnali, cioè che sian nouelli & con membra
grandi et quadrati et che habbiano saldi & sodi cor-
pi

pi & co' muſcoli in ciaſcuna parte rileuati & che habbiano gli orecchi grandi & la fronte lata, & creſpa & i labbri & gli occhi nericanti, & le corna forti,& lunate, ſanza magagna di chinatura & con le nare manifeſte & rileuate, & che habbiano la teſta altiera & compiuta & con larghi paleari, & che caſchino & pendano inſino alle ginocchia et habbiano il petto grande il loro corpo non ſia piccolo,& i loro lati ſiano diſteſi et i lombi larghi & il lor doſſo ſia dritto & piano & le lor gambe ſode & neruoſe, e le loro unghie ſien larghe corte,& ſiano maßimamente di color roſſo & fuſco. Sarà anco meglio a comperar buoi delle contrade uicine quali nõ temono la uarietà del terreno o della aria. Et ſe ciò non poteßi eſſere, ſi facciano uenir di luoghi et contrade conſimili. Inoltre ſi dee ſopra tutte le coſe curar che ſi accompagnino inſieme buoi di ugual potẽtia, accioche il piu poderoſo nõ faceßi morir l'altro per affanno. Si deono cõſiderar in tutte queſte coſe, che ſiano arguti, manſueti & che temano lo ſgridare et le battiture, & che ſiano uolonteroſi di mangiare. Ma ſe la region della contrada il ſoſtiene, neſſun paſto è miglior per loro che paſto uerde. Ma doue non fußi, ſi cibi con quello ordine che conſtringerà la copia del paſto & che ricercherà la fatica del bue. Et deonſi tenere in quelle ſtalle ſimigliantemente che ſi diſſe di ſopra delle uacche, cioè la ſtricate & aſſettate & ben chiuſe accioche i lor piedi, & l'unghie ſi conſeruino ſenza danno, & ch'eßi ſi poſſano difender dalle zanzale, & da' moſconi, &

da tafani. La loro età si conosce perciochè mutano i denti dinanzi dopo l'anno compiuto, innanzi otto, o dieci mesi. Dopo i sei mesi succeßiuamente mutano gli altri proßimi a quelli, infino a tanto che in tre anni gli haranno tutti mutati, & allora sono in buon esser nel quale perseuerano per insino a dieci, o dodici anni, & uiuono insino a quattordici, o quindici anni, & quando sono in state & in buona età hanno i denti lunghi, belli, & uguali. Ma quando cominciano a inuecchiare, dicrescono, & anneriscono & si rodono.

Dell'intermità di Buoi: & della loro cura. Cap. LXIIII.

EGLI E' da sapere che a' buoi auengono molte infermità, l'una delle quali è, che ne' lor capi moltiplica reuma, la quale uolgarmente s'appella gotta roiba, & uien per superchio mangiare, & per bere, & propriamente per le herbe troppo humide, & anco p troppo riposo, & per superflua humidità d'aere, & conosccesi in ciò, che il lor uolto, e gli occhi enfiano, per lo quale enfiamento morrebbono se non si curaßino. Ma si cura in cotal maniera cioè che incontanente si tragga sangue al bue infermo della uena la quale è sotto la lingua, cioè che due quasi goccie, o gangole che son quiui, si segnino in piu luoghi con una punta di coltello ben tagliente si che n'esca molto sangue fuori, & si faccia alle nari fumication d'incenso. Diuentano anco febbricosi per troppa fatica, o per stemperato caldo. Et secondo che scriue Varrone queste

son

son quasi le cagioni delle infermità de' buoi, cioè, per troppo freddo, o troppo caldo, o per troppa fatica, o per troppo riposo, o se quando sarà partito del lauorio, gli si darà mangiare, o bere senza alcuno interuallo, & quando son febbricosi si conoscono in ciò, che son caldi al toccare, & maßimamente nella lingua, & ne gli orecchi, & il loro respiramento è spesso & caldo, a i quali si dee souenire & soccorrer con reggimento freddo, cioè che si ceßino al tutto da fatica & d'affanno & si tenghino coperti in freddo luogo con foglie di salci & di uiti & mangino foglie di salci & herbe fredde & orzo cotto raffreddato & la sua farina, et beano acqua, nella qual sieno bollite le foglie de' salci & dell'herbe fredde & orzo poi che sarà freddo. Et se parranno troppo ripieni, si caui lor sangue, si dia lor anco bere, l'acqua delle mele afre & delle prugne. Et anco si mangino le mele, e le prugne. O uero, secondo Varrone si cura questa infermità bagnando d'acqua per tutto & gli si fa untion d'olio et di uin tepido, & si sostien dal cibo, & gli si pone alcuna cosa adosso acciochè non sia percosso dal freddo, et quando ha sete gli si dia acqua fredda & se non gioua gli si dee cauar sangue assai. S'oppila anco loro & ingrossa la milza, della qual malattia non guariscono, ma lungamente si stanno così infermi, & conoscesi in ciò che bolsano o tossono, & maßimamente allora che son constretti di trottare. Inoltre enfiano i buoi per costipamento, cioè per stringimēto di uentre, per uentosità generata ne' lor uentri, et conosconsi in ciò,

che se con la mano o col dito saranno percoßi sopra le fontanelle che sono a lato all'anche di dietro, suonan come un tamburo, & paiono enfiati nel uolto & son tormentati di dolore. E alcuna uolta si gittano in terra & giacciono uolentieri. Curansi con cristei cō cannello, di che si disse di sopra nel capitolo de' dolori del cauallo, o con mano di fanciullo unta nello olio se ne cauano fuori le feccie, o si tagli con coltello ben tagliente la uena della coda, per quattro dita discosto dal buco del culo di sotto. Si offendono anco per lo troppo peso del giogo, & maßimamente quando pioue lor sul collo. Et qualche uolta ui si fa rottura per gli humori che ui cōcorrono la qual si cura con le medicine da saldar la carne, & che generino il cuoio, le quali sono scritte nelle cure dell'infermità de' caualli in piu luoghi, & etiandio con altre cose, le quali usano i maliscalchi de' buoi, & specialmente con l'untion della graspa. Anco riceuono lesione dalla spina, et da altre cose acute & dure ch'entrano ne i lor piedi, o altroue per alcuno accidente, per le quali sono costretti di zoppicare, & curansi in questa maniera. Si caui quel che è entrato ne' luoghi predetti cō le radici della canna peste, o cō le radici del dittamo peste nel luogo della lesione della spina, & fasciate con pezza, o cō l'altre medicine scritte nel trattato de' caualli della lesion della spina, et si curino come quiui pienamēte si tratta. Inoltre auengon loro molte altre infermità occulte, & alcune manifeste, & stanchezze le quali uengono per troppa fatica, & caldo, le quali si cono-

scono

ſcono in ciò, che non mangiano, o che mutano l'uſato modo del mangiare, & uolentieri giacciono, et per lo caldo traggon fuori la lingua, e molte altre mutationi ſi poſſon uedere in eßi da coloro che gli hanno conoſciuti quando ſono ſtati ſani. I buoi ſani, & forti, et preſti ſi conoſcono in ciò, che ageuolmente ſi muouono quando ſon tocchi, o punti, & hanno le membra groſſe, & gli orecchi leuati. Ma i ſani, forti, & agili generalmente ſi conoſcono, ſe tutti i membri ſon groſſi, & ſe corriſpondon bene inſieme. Oltre a ciò poſſon uenire a' buoi certe altre infermità, le quali poſſon conoſcere, et curare i buoni maliſcalchi de buoi, i quali hanno uſato, & ſperimentato cotali coſe per lungo tempo. Ma io ho meſſo fedelmente in ſcritto quelle coſe che io ho potuto con uerità ſapere.

Della diuerſità de' Buoi & delle uacche & di ogni loro utilità. Cap. LXV.

FRA *la generation de' Buoi alcuni ſon neri, & grandi, & forti, & quaſi indomiti & ſi chiamano bufoli i quali non ſon bene habili a' carri, ne allo aratro, ma legati artificioſamente con certe catene s'adoperano a tirar per terra gran peſi, & molto uolentieri dimoran nell'acqua, & le lor cuoia non ſon tanto buone quanto quelle de gli altri buoi auenga che ſieno molto groſſe. Et la lor carne è troppo malinconica & però nō è buona, ne di troppo buon ſapore et auēga che cruda ſia molto bella, tuttauia quando è cotta, diuenta molto ſozza. Sono anco altri buoi i quali uſiamo comunamente, et ſon di tre maniere, de' quali*

alcuni son piccioli & s'adoperan piu propriamente ne' monti, & alcuni son in quel mezo i quali si confanno all'un luogo & all'altro. Inoltre son altri buoi che son giouanißimi, la cui carne è di temperata complesione, onde dà buon nutrimento all'huomo, & però conserua la fortezza & la sanità. Altri sono di perfetta età i quali propriamente per le lor forze sono da ordinare alla fatica, & le lor cuoia sono ottime per far suola di calzari, & la lor carne è mezanamente malinconica, & non molto conueneuole se non a coloro c'hanno lo stomaco forte & caldo, & a coloro che molto si trauagliano. Sono altri buoi che son anco uecchi & pigri alla fatica, i quali son meno utili che i predetti, & la lor carne si giudica esser troppo malinconica & indigestibile. Ma il loro corame è buono, spetialmente se è grosso. Le corna de' buoi son buone a far pettini, le loro ossa a far dadi, & manichi di piccioli coltelli, & il loro sterco è buono a letaminare i campi & gli alberi & a stuccare i granai, & alcuni altri uasi & canestri. Inoltre, delle uacche, alcune son grandi, et mezane, le quali si tengono da gli huomini per generar & nutrir uitelli & buoi, i quali s'assegnano a' carri, & a gli aratri per le cose necessarie all'uso de gli huomini le cui carni & le cuoia sono simiglianti a quelle de' maschi. Ma il lor latte, et il cascio, auenga che sia buono a mangiare, non si dee però tor loro, ma si dee lasciar per i uitelli alle madri. Et sono altre uacche le quali son picciole, che solamente se ritengono per latte, & per cascio, & però quindici

dici dì dopo il parto ſi deono uccidere i uitelli, e deputare al macello, la cui carne è temperata, & digeſtibile molto, et ottima a coloro che dimorano in riposo. Ma il lor latte et il caſcio aſſai ſi cõfa all'uſo dell'huomo, auenga che non ſia coſi buono come quello della pecora. Anco ſi deono elegger tali uacche che nõ ſian troppo picciole, & che habbiano le poppe grandi.

DELLE PECORE.

Come ſi debbono eleggere & comperare & della cognition della ſanità & della infermità loro. Cap. LXVI.

LE buone pecore ſi conoſcono alla età, ſe non ſon uecchie, ne del tutto agnelle. Perciochè l'agnelle per la lor giouanezza non poſſono ancora generare, ne le uecchie conciper per la uecchiezza, ma quella età è miglior nella quale s'attende il frutto, che quella nella quale ſi ſpera la morte. Si conoſcono anco alla forma, perciochè la pecora conuien che habbia largo & ampio corpo, & che ſia piena di molta & morbida lana, & con uelli lunghi & ſpeßi ripiena per tutto il corpo & maßime intorno alla ceruice & al collo. E anco meſtieri che habbino il ſuo uentre peloſo et le gambe baſſe & le code lunghe in Italia, ma in Soria corte. Inoltre ſi conoſcon per lo parto, cioè ſe ſono uſate di generar belli agnelli, ſi conoſce anco la lor ſanità & infermità, perciochè ſe s'apriranno i loro occhi & le lor uene, ſaranno roſſe & ſottili ſaranno ſane. Ma ſe ſaranno bianche & roſſe & groſſe, ſaranno

inferme. E se prese cõ mano nella schiena presso a l'an che & si tirino innanzi con fatica, son sane & forti. Et se prese nella pelle del collo & tirate innãzi, ch'a pena si poßin tirare son sane. Ma se ageuolmente si tirano sono inferme. Inoltre se andranno arditamente per uia, saranno sane, ma se andranno graui & col capo basso & chinato, saranno inferme.

Come si debbon tener le pecore, & come debbon pascere & in quai luoghi. Cap. LXVII.

PRINCIPALMENTE *si dee proueder della lor pastura, cioè che per tutto l'anno siano ben pasciute dentro & di fuori. Appresso che siano in agiata stalla & non uentosa, la quale habbia il suo riguardo uolto all'Oriente piu tosto ch'al Meriggio. Cõuien ch'il suolo doue elle staranno sia coperto di uermene, o di paglia o d'altro strame, et che sia chinato, accioche si possa nettar ageuolmente dell'humidità della orina. Percioche non solamente quella humidità corrõpe le lor lane, ma fa diuentar loro l'unghie scabrose. Dopo alcuni dì si conuien gittar sotto esse trite uermene, o paglia accioche si riposino piu morbidamẽte, & fien piu nette e piu belle, percioche in questo modo pascon piu uolentieri. Si dee fare una chiusura per la qual si diuidano l'enferme dalle sane, & anco quelle che hanno i piccoli agnelli. Ma queste cose si deon osseruar ne' luoghi uillatici delle uille, ꝑcioche in quelle che pascon nelle selue, o nelle cãpagne i pastori portan con seco i graticci, o le reti, et tutte l'altre masseritie bisognose alle pecore, le quali uariatamente so-*

gliono

gliono pasturar in diuersi luoghi, l'un dall'altro lontano. Le pasture utili delle pecore son quelle che nascono ne' campi nouelli o ne' prati secchi. Ma le pasture de' paduli son nociue, & le pasture de saluatichi luoghi son dannose alle pecore che hãno la lana. Ma spargere spesse uolte del sale ne' luoghi delle pasture, o mischiarlo con quello che pascono o dar loro spesso delle foglie delle cãne leua loro il fastidio E nel tempo del uerno se mancamẽto fosse di fien o di paglia, si dia lor la ueccia, o il piu tenero dell'olmo, o del frassino, cioè il tenerume delle uette secche serbate, & riposte. Et nel tempo della state si deon mettere alla pastura, quãdo si comincia a far dì, allora che la rugiada fa lodabil p la sua soauità la teneretta gramigna, et nell'hora quarta allora ch'il sol comincia a scaldar l'aere, si dia loro a bere acqua di fiume chiarissimo o di pozzo o di fontana. Et nel mezo del giorno, allora che il sole è caldissimo, si deon mettere, o ricorre in ualle, o sotto arboro che faccia ombra. Poi che il sole comincia a bassare et allẽtare il caldo, et che la terra comincia a uenire humida per l'ombra et per la rugiada della sera riuocheremo la greggia alla pastura. Et si dee proueder che si satijno per abõdanza di pastura, & che paschino di lungi da' pruni, i quali scemano la lor lana, & taglia loro il corpo. Ma nel tẽpo della state, & ne dì della Canicula, si deon le pecore pasturare in tal modo che i capi delle greggi sien sempre uolti al contrario del Sole. Ma nel uerno, o nella primauera, non deono uscir alla pastura se non quando

ſarà riſoluto il ghiaccio, perciochе l'herba oue ſarà la brina, genera loro infermità, & però baſterà menarle all'acqua una uolta il dì. Quando ſon ſegate le biade ſi tengono nelle ſtoppie, la qual coſa è utile per due cagioni. Percioche ſi ſatiano delle ſpighe cadute, & perche le terre l'anno ſeguente fanno miglior biade, calpeſtando eſſe lo ſtrame, & letaminando il luogo. La ſtate ſi munghino in fretta nella aurora accioche non perdino l'uſata paſtura, e quādo il Sol ſarà riſcaldato, ſi rimenino, accioche il caldo del Sole, o il uento non poſſa nuocer loro. Ma ſu la ſera ſtian tanto fuori che ricouerino il paſto che haranno perduto il giorno, & quando ſaranno tornate, ſi guardi che elle non ſiano calde nell'hora che ſi metton nella ſtalla. Ma ſe ſarà caldo temperato ſi menino alle paſture uicine, accioche poßino ricouerare all'ombra, & i paſtori nō le laſcino importunamente ragunare & ſtringere nel tempo del caldo, ma ſempre le ſparſpaglino & diuidano temperatamente, & quando ſi rimenano non ſi mungano calde. Quando ſarà apparita l'aurora ſi menino incontanente gli agnelli alle madri oue dimorino tanto lungamente, che per ſe medeſimi ſi menino alla paſtura, & allora ſi menino nel piu ombroſo luogo, oue ſieno ſollecitamente cuſtodite. Et quando i Paſtori, uedranno la mattina le tele de' ragni cariche d'acqua, non laſcin paſcere i peculi, & ſe ſarà gran caldo non le laſcino giacere, ma ſi menino a i piu alti luoghi oue ſien percoſſe dal uento, & ſempre ſi mouino. Si deono anco guardar dal-

l'herbe

l'herbe sopra le quali uien la rena. E mi dice un pastor pratico che del mese d'Aprile, di Maggio di Giugno di Luglio non si deon lasciar molto pascere accioche non diuentino troppo grasse. Ma del mese di Settembre, d'Ottobre & di Nouembre dopo la meza terza, si deon lasciar tutte il giorno nelle pasture, acciochè ingraßino quanto possono acciochè poßino uscir meglio del uerno. Nello autunno si debbon uender le deboli, acciochè il uerno truouando le deboli, non le consumi.

Quando si debbon far coprir da Montoni, & come e quanto tempo stien grauide, & come debbono essere i Montoni, & quante pecore bastino ad uno Montone. Cap. LXVIII.

I MONTONI si possono far montare del mese d'Aprile acciochè nel tempo del uerno si habbiano li agnelli maturi. Si fa anco del mese di Giugno, & se si fa anco del mese di Luglio quei che nascono innanzi il uerno uiuono & uanno innanzi. La seconda copritura si fa dopo mezo il mese d'Ottobre acciochè intorno al principio della primauera partorischino allora che l'herbe nascono. Et dice Aristotile che chi uorrà che li agnelli sian maschi, si deono eleggere i luoghi ne quai spiri il Settentrional uento, e contro a cotal uento pascere il peculio. Et chi uorrà che siano femine si deon cercar i luoghi doue spirino i uenti Australi & diri-

zar contro quegli il peculio. Sono alcuni che due mesi innanzi riuocano & costringono i montoni dal coito acciochc il lungo desiderio del coito gli accenda meglio a fare. Altri sono che gli lasciano coprir a lor uolontà, acciochc non manchi il parto per tutto l'anno. Ma in tutto quel tempo che le pecore sono in lussuria, deono usare una medesima acqua, perciochc il mutamento dell'acqua fa la lor lana diuersa & corrompe il uentre. Et quando tutte hauranno conceputo si dee rimuouer i Montoni da esse, perche farebbe danno per la loro molestia, & non si dee lasciar montar la pecora di minore età di due anni, perciochc quel che nascesse non sarebbe acetteuole & esse ne peggiorerebbono. La pregnezza della pecora dura cento cinquanta giorni, & però si deon far coprire in tal tempo che partorischino intorno la fine dell'autunno, allora che l'aere è temperato alquante & comincia a rimettere l'herba per le prime pioue. Anco si deono eleggere i Montoni bianchissimi in quelle contrade doue le pecore sono bianche. E c'habbino le lane morbide, ne quali non solamente si dee considerare la bellezza del corpo, ma etiandio la lor liugua, la qual se sarà macchiata renderà uariati figliuoli, & se sarà nera, saranno neri. Alcuna uolta di bianchi nascon d'altro colore, ma del nero, secondo che dice Columella non si puo giamai altro che nero creare. Eleggeremo il mōtone alto, & grande, & con grande & lungo uentre coperto di bianchissima lana con coda lunghissima & larga con le corna torte & chinate

rauerso la bocca, & con gli orecchi coperti di lana, & che siano ampi nel petto, & larghi nelle spalle, & nelle groppe, & che habbino i loro uelli spessi, & con larga fronte co i testicoli larghi, & che sian di prima età. I quali tuttauia possono insino a gli otto anni operare utilmente. La pecora si dee coprir due anni quando sarà bisogno per figliare, insino a cinque anni, la qual ne i sette muore & uien meno. Anco per i figliuoli si conosce il montone se genera belli agnelli, & si dice che un mōtone basta a cento pecore. Et dice Varrone, che quante son le centinaia delle pecore, cotanti montoni basteranno.

Quando si deon tosar le pecore, & come, & quando segnare. Cap. LXIX.

LE PECORE si tosano del mese d'Aprile ne' luoghi caldi, & si segnino i seritoni agnelli: ma ne temperati luoghi si deon tosar del mese di Maggio, & spetialmente allora che cominciano a sudare. Qualche uolta dall'Equinottio uernale infino al Solstitio secondo che dice Varrone. Ma tu aiuterai le pecore tose in questo modo. Prendi il sugo de lupini cotti, & la feccia del uin uecchio, e mischierai con essi la morchia dell'olio, delle quali cose ridotte in uno corpo ungerai le pecore tondute, & dopo tre giorni, se il mar ui fia proßimo, si tuffino dalla proda; ma se si pascono in altri luoghi, si lauino con acqua piouana alquanto cotta con sale; dopo l'untione delle membra; perche si dice che la pecora curata a questo modo, non

diuenta rognosa, & genera morbida & lunga lana. Ma le pecore lauate, conuien che tre dì per anno s'unghin d'olio, & di uino. Et per rispetto de i serpenti che spesse uolte stanno nascosi sotto i loro piedi nelle stalle, ui arderemo spesso cedro, & galbano, o capelli di femina, o corna di cerui. Et se alcuna si magagnasse, o tagliasse nel tondare, si dee unger quel luogo con pece liquida. Alcuni sono (si come gli Spagnuoli) che le tondano due uolte per anno & le tondano in capo di sei mesi.

Del conoscimento dell'età delle pecore. Cap. LXX.

I DENTI *delle pecore si mutano dopo uno anno & mezo, cioè i due dinanzi; & poi dopo i sei mesi si mutano gli due prossimani, & poi tutti gli altri; si che s'agguagliano in tre anni, o in quattro al piu; & infino a tanto che sono ineguali son giouani, et quando sono eguali son compiute & fatte. Quando si discalzano & scemano, & si corrompono son uecchie & allora il suo muso diuenta lasso & grosso. Et stanno in buono stato et in prosperità infino a otto anni, & si crede che stieno infino a dieci, se saranno ben pasciute; ma se sosteranno fame, tosto s'inuecchiano.*

Quando & come si debbono ungere, & quando si dee far il cascio, & come serbare. Cap. LXXI.

SI MVNGANO *le pecore infino alla festa di*

San

San Michele due uolte il giorno, & da indi innanzi una uolta. Il latte si puo mugner, accioche non si mettino troppo grasse co Montoni; sì che non partorischino in sconueneuol tempo. Ma dopo la congiuntion de mõtoni, si guardino, accioche si faccino grasse. Si mungano in fretta tutta la state sù l'aurora, acciochè si menino in conueneuole hora alla pastura. Quando si mungono, ogn'uno dee star cheto eccetto il maestro, il qual solamente parli quel che bisogna. Rappiglieremo il cascio di puro latte, con presame di sincero latte d'agnello, & di capretto, o con la pellicina, che suol esser accosta a uentrigli de polli, o co i fiori del cardo saluatico, o con il lattificio del fico, il qual si dee scolar tutto il siere, acciochè si costringa con la soppressa; & poi che si comincierà ad assodare, si ponga in luogo oscuro & freddo, & soppressato che fia, si lieui uia la soppressa, & si dee spruzzar con sal trito, assodate le forme, & fatto piu duro, si soppreßi & calchi piu fortemente. Dopo alquanti giorni si ordinino sù i graticci per modo che l'una non tocchi l'altra. Si riponga in luogo chiuso, & rimosso da li uenti, acciochè stia tenero & grasso. I uitij del cascio son questi, cioè se egli è secco o foracchiato, la quale cosa auerrà, quando sarà poco premuto, o che riceuerà troppo sale, o se riarderà per lo caldo del Sole. Sono alcuni che quando fanno il cascio fresco, pestano i pinocchi freschi & mischiati col latte, il rappigliano; alcuni lo rappigliano col comino pesto & colato. Tu gli potrai dare ogni sapore che tu uorrai ag-

giungnendoui quella cosa, della quale tu desideri che egli habbia il sapore.

Dell'infermità delle pecore, & della loro cura. Cap. LXXII.

NASCE *alcuna uolta sotto la gola delle pecore il gosso per souerchio d'humori che discendon dal capo, & si fora quiui la pelle, & n'esce a poco a poco un humor fatto quasi come acqua, & guariscono. Ingrossa anco loro la milza, & s'enfiano & questo auiene spesso del mese di Maggio, & d'Aprile per moltitudine di sangue uiscoso e grosso, onde spesso muoiono subitamente. Fa lor molto prò se nelle nari si mette uno stecco di due dita, facendone uscire molto sangue; percioche alcune guariscono, & alcune nondimeno si muoiono. Hanno anco certi febbri le quali si posson conoscere & curar al modo che si disse nel trattato de Buoi. Possono anco uenire loro altre infermità, le quali sanno conoscere & curare gli espertissimi pastori, i quali tutto il tempo della loro uita mettono nella guardia delle pecore, e studiano solamente in cotali cose.*

Come si dee tener gli Agnelli, & quando si deon castrare. Cap. LXXIII.

QVANDO *nascono gli agnelli, si dia loro il sale per spatio d'un mese ogni settimana, da indi innanzi in ogni tempo, ogni quindici giorni una uolta. Quando si rimuouono dalle madri, incontanente si tondano per*

no per i pidocchi, & anco creſcon meglio, & ciaſcuna ſettimana, ſi dia loro il ſale, & intorno a Paſqua di Natale, ſi giungono cō le madri, & ciò dice Palladio fauellando de gli agnelli. Ma Varrone dice che quando le pecore cominciano a partorire, i paſtori le mettono in quelle ſtalle che hanno ordinato in diſparte per queſto, & quiui dentro ponghino dinanzi al fuoco gli agnelli nati di freſco, & li tenghin dentro per ſpatio di due, o tre giorni infino a tanto che conoſchino la madre, & ſi ſatollino del paſto. Appreſſo, quando le madri uanno alla paſtura con la greggia, ritenghino gli agnelli, i quali poiche le pecore ſaranno rimenate la ſera ſon nutriti di latte, & ſi metton di nuouo in diſparte, acciochè non ſiano calpeſtati dalle madri la notte. Queſto medeſimo fanno la mattina innanzi che le madri eſchino alla paſtura, acciochè gli agnelli ſi facciano di latte ſpatio di dieci giorni. Et paſſato il detto tempo ficcano certi pali, & gli legano con alcuna coſa leggieri partiti l'un dall'altro, acciochè correndo inſieme tutto il giorno in quà & in là non ſi guaſtino le membra, & ſe l'agnello non andrà alla poppa della madre, ui ſi dee portare, & unger le ſue labra di butiro, o di graſſo di porco, & accoſtar le labbra al latte, & dopo pochi giorni gittare loro la ueccia molle innanzi, o la herba tenera prima che uenghino alla paſtura, & anco quando ſaranno tornati; & in cotal modo ſi nutriſcono infino a tanto che ſaranno di quattro meſi. In quel mezo non ſi mungino le loro madri. Quando gli Agnelli ſono

rimoßi & partiti dalle madri, si dee hauer diligenza che per desiderio non inuecchino, & però si deon morbidamente nutrire, & con buoni pasti, & guardarli dal freddo & dal caldo, et quando per dimenticanza del latte non desiderano la madre, allora si mettino nella greggia con l'altro bestiame.

Dell'utilità de gli Agnelli, & delle Pecore. Cap. LXXIIII.

È grande l'utilità delle pecore; perciochè della lor lana si fanno i uestimenti necessari, & diletteuoli alla sanità, & alla uita dell'huomo: li quali quanto sono piu sottili, tanto sono migliori & di piu ualuta; Delle lor pelli co peli, si fanno le pelliccie, & i foderi de panni, che sono utili nel tempo del freddo. Delle cuoia pelate, si fanno calzamenti & carte. Il lor latte è conueneuole a usare in cibo, & assai saluteuole; il quale quanto è piu fresco, tanto è migliore, & quanto è piu spesso, tanto è di maggior nutrimento. Et la sua acquosità, la quale è il siero, solue il uentre, & mena fuori la collora. Il cascio che se ne fa, è nutrimento del corpo humano, il quale quanto è piu fresco tanta è migliore, & quanto è piu uecchio, & piu duro, tanto è peggiore, & quello che è troppo salato, o troppo uiscoso, o che troppo si spezzi, non è buono, secondo che dice Rasis. Ma quello è buono, che tiene il mezo tra l'uno & l'altro. La carne della pecora non è di sapor diletteuole, & è troppo humida & sconueneuole, se non forse per i uillani, auezzi

auezzi a mangiarla, i quali si trauagliano in continue fatiche. La carne de gli agnelli, è assai conueniente allora che sia partito dal latte. Ma quella de Castroni, è ottima & nutritiua molto, se sarà d'uno anno, secondo Auicenna. Ma passata detta età, è peggiore & quanto piu inuecchia, tanto è peggiore e piu dura a smaltire. Le pelli, & le lane de gli agnelli sono ottime, & piu acconcie al coprimento del corpo dello huomo, che quelle delle pecore.

DELLE CAPRE.

Et de Becchi, & de Capretti, come si debbon eleggere, come tenere, & quanto tempo stanno pregne, & della loro età, della sanità, & dell'utilità loro. Cap. LXXV.

COLUI *che uuol ordinare la greggia delle capre conuien che nel suo elegger consideri prima l'età: cioè che apparecchi quella che possa far frutto, & figliare, & di queste apparecchi innanzi quella che fruttifichi piu lungamente: però è da sapere che la giouane è piu lodabil che la uecchia. Nella lor forma si dee guardare che sian ferme, grandi, & con corpo lieue, & che habbino il pelo spesso, & habbino sotto il mento due pendenti come mammelle, perche queste tali sono piu fertili, & piu fruttuose: & che habbian gran poppe, acciochè ui sia molto & grasso latte. Si dee guardare anco che il Becco hab-*

bia ſimiglianti pendacoli ſotto il mento, e'l gorgozzule lungo & la ſua ceruice ſia corta & piena, & gli orecchi piegati & graui, & che il ſuo capo ſia picciolo ſpeſſo, & con lungo pelo, & ſia conueneuole ad entrare alle capre innanzi a uno anno; perciocche non dura oltre a ſei anni. Delle capre quelle che partoriſcon due uolte l'anno ſon miglior, & di queſta cotale ſchiatta, ſi deon piu toſto eleggere i maſchi per amettere alle Capre. Catone ſcriue che a queſto beſtiame ſon migliori le ſtalle che guardano al leuamento del Sole di uerno, et che hanno il ſuolo di pietra, o di mattone, acciochе ſia meno humoroſa & lotoſa. Si deon tenere & paſcer quaſi al modo delle pecore. Ma queſto beſtiame ha queſta proprietà, che ſi diletta piu di paſcere in ſaluatichi boſchi che ne prati; perciochе ſtudioſamente paſturano boſchi ſaluatichi, & ne luoghi cultiuati ſchiantano & rompono e rodono i piccioli arbuſcelli, & però da carpendo ſon dette capre. La onde ne patti dell'affittagioni del podere, ſi ſuole fare conuentione. Che il lauoratore non laſcia paſcere la Capra ſu la poſſeſsione o campi. Dopo l'Autunno i Becchi eſcon fuori in gregge; perciochе quella che concepe dopo il quarto meſe partoriſce nel tempo della primauera e quando i capretti ſon di tempo di tre meſi, ſi ſottomettono, e cominciano a eſſer nella gregge. Si crede che ſia aſſai gran gregge, quando ſon fino a cinquecento; perciochе le capre ſon laſciue, & ſi diſpergono ma il contrario auien delle pecore, le quali ſi ragunano, et s'amontano inſieme in un luogo. A ogni

decina

decina di capre basta un Becco. Non si deon serbare oltre a otto anni:percioche da indi innanzi diuentano sterili. Non sia nessuno che prometta che sian le capre sane;percioche elle non son già mai senza febbre, come dice Varrone auiene anco spesse uolte che riceuon piaghe ne corpi loro;percioche tra loro combatto no con le corna,& anco pascono in luoghi spinosi ; le quali si debbono curar nel modo che de caualli si disse in piu capitoli. L'utilità delle capre è spetialmente nel le pelli,nel latte,& ne capretti, percioche delle loro pelli si fa ottimo calzamento, & se ne cuopron le selle de caualli. Il lor latte è molto, & ottimo al corpo dell'huomo,& spetialmente non rappreso,& che habbia poco del cascio. Et quel cascio che se ne fa, non è tanto lodabile,quanto quel delle pecore. La loro carne è troppo secca & dura a smaltire, & però è rea : ma la carne de capretti è ottima, & spetialmente di quelli che poppano, & delle lor pelli si fanno ottime carte,& delicate.

DELLE SCROFE.

De Verri;& de Porci,quali si debbono eleggere,& come tenere,& quanto tempo stien pregne, & della età, della sanità, & dell'utilità loro. Cap. LXXVI.

I verri si deon elegger grandißimi e d'ampio corpo

& siano innanzi tondi che lunghi, & che habbino gran groppa, il grifo corto, & la ceruice spessa di glandule, & piu tosto d'un color che di piu, & che sian lussuriosi, di tempo d'un anno, li quali insino al quarto anno si possono mettere alle Troie. Douemo elegger le Troie che habbiano i lor lati lunghi, & grã uentre da potere sostenere il peso de figliuoli. In tutte l'altre cose debbono esser somiglianti a Verri. Ma nelle regioni fredde, si debbono sceglier di pelo spesso e nero, e nelle tẽperate, si prendano di qualunq; pelo saranno. Si scelgono di buona schiatta, accioche partorischino molti porci. Questo bestiame si puo hauere & tenere in tutti i luoghi. Ma dimoran meglio ne campi paludosi che ne gli asciutti, & spetialmente doue abbonda selua d'arbori fruttuosi la qual, poi che saranno maturi i frutti soccorra al mutamẽto dell'anno, cioè nel tempo del uerno. Si nutricano spetialmente ne luoghi pieni di gramigna & di canne, & di radici di giunchi. Ma mancando nel tempo del uerno, il mangiare, si danno lor le ghiande, le castagne, e simiglianti cose, la faua, o l'orzo, o il grano; percioche queste cose non solamente ingrassano, ma danno diletteuol sapore alla carne. Nel tempo della state uogliono il pasto la mattina, & innanzi che il caldo cominci si ricolgono & uanno luogo ombroso & maßimamente oue sia acqua, & poi dopo il Meriggio, quando è allentato il caldo uãno alla pastura. Nel tempo del uerno non pascono, se prima non si distrugge la rugiada, e il giaccio. Le porche non si rinchiudono, come l'altre

greg-

greggi; ma faremo i porcili sotto il portico, ne quali si rinchiuda ciascuna Troia, le quali porcili sieno dalla parte di sopra scoperte, accioche il pastore liberamente possa ueder il lor numero, & che spesse uolte aiutar & souenire a quelli che son calpestati dalle madri, cauandoli lor di sotto, & curi di rinchiuder con ciascuna Troia i suoi propri porcelli. Et ne dee nutrir piu di otto porcelli, come dice Columella. Ma pare a Palladio che sei sian basteuoli; percioche auenga, che piu ne possa nutrire, tuttauia spesse uolte uien per maggior numero che non è usata. Et Varrone dice che la Troia puo partorir tanti porci, quante poppe ch'ella ha, & se meno ne partorisce, dice non è a sufficientia fruttuosa, & se piu ne partorisce, dice ch'è marauiglia, fra le quali marauiglie, si scriue quella antichißima, cioè che la Troia d'Enea Lauinio partorì trenta porcelli bianchi in Lauinia. Si possono nutrire primieramente otto porcelli piccioli; ma cresciutile si leui la metà, percioche la madre non puo dare loro sofficiente latte ne quelli che son generati si possono fortificare. I Verri che si deono mettere alle Troie, si deon due mesi innanzi metter da parte, & l'ottimo tempo di metterli alle Troie, è da Calen. di Febraio insino a dodici dì Marzo, & cosi auiene che partorisce la state; percioche quattro mesi stà pregna, & partorisce quando la terra abbonda di pastura, & non si deon far coprire quelle che siano di manco tempo di uno anno. E' meglio aspettar che siano di uenti mesi, accioche

partorischino poi nel tempo di due anni. Quando hanno cominciato, si dice che partoriscono insino all'anno settimo, & quando si congiungono, si uoltano uolentieri nel loto, il quale è il lor riposo, si come de gli huomini il lauarsi, & quando tutte le Troie haueranno conceputo, i porcari spartiscan da capo i Verri, & gli mettano da parte. Il Verro quando è d'otto mesi, comincia a entrar alla Troia, e ciò puo fare infin a quattro anni da indi innanzi la sua uirtù torna a dietro, infino a tanto che perde la possibilità del coito. Il porco suol uenire a tanta grassezza che non puo sostenere se medesimo stando ritto: onde si dice che in Lusitania s'uccise un porco che fu trouato di cinquecento settantacinque libbre; & dalla cotenna all'osso, si trouò la carne un piè col lardo, & tre dita, secondo che scriue Varrone. Aggiunge anco ch'egli uide in Arcadia una Troia, la quale per la molta grassezza non solamente non si poteua leuare: ma si trouò che uno Topo fece il nido in essa, & figliò, & partorì. La fecondità della Troia, si conosce in ciò, che quello che fa nel primo anno; non muta molto ne gli anni seguenti. I porcari lasciano i porci due mesi con le Troie; da indi innanzi quando possono pascere gli rimuouono. I porci nati nel uerno diuentano magri per lo freddo: et perche le madri gli schifano per lo poco latte, & perche per lo poppare si mangiano le poppelle co' dento. L'anno loro è diuiso in due parti; perciocbe partoriscono due uolte l'anno, & portano i figliuoli quattro mesi, & due

gli nu-

gli nutriscono. Conuiensi far il porcile alto d'attorno tre piedi, & poco piu ampio di quella altezza sopra la terra, che quando ne uorrà uscir la pregnante non si sconci. Il modo dell'altezza sia che il pastor possa ageuolmente guardare dentro che alcuno porcello non sia calpestato dalle madri, & accioche che egli ageuolmente possa purgar il porcile. Nel porcile, dee esser l'uscio e il sogliar di sotto alto un piè & un palmo, accioche i porcelli non ne poßino uscir fuori quando la Troia. Et anco dee il guardiano de porci per tutte le uolte che purga la stia metterui dentro la rena, o alcuna altra cosa che sughi l'humore. Et quando la Troia hauerà partorito dee prouedere di maggior quantità di cibo, per loqual possa piu ageuolmēte hauer abbondanza di latte. Nelle quali stie si suol dar lor intorno due libbre d'orzo bagnato in acqua la mattina, et la sera, se non s'hauesse altra cosa che metter loro innanzi. Le Troie, si deon abbeuerar due uolte il giorno per cagion di latte. Quando i porcelli sono suezzati dalla poppa s'il podere, & se il luogo il dà: si uuol loro dare la uinaccia, & gli granelli dell'uue, & non si mettano fuori le madri dal primo giorno che fanno i porcelli, infin al decimo giorno, se non per abbeuerarle & passato che sarà il decimo giorno, si lascino uscir alla pastura in luogo prossimo alla uilla, accioche per lo spesso ritornamento possano nutricare i suoi porcelli; & poi che gli porcelli saranno cresciuti seguiranno la madre alla pastura, & poi quando egli ne saranno rimenati, si

dipartino dalle madri, & paſcano in diſparte. Ancora dee il guardatore de porci auezzare le Troie sì che faccino ogni coſa al uerſo della zampogna, acciochè a quel ſuono uengano all'orzo ſparſo; perciochè queſto modo meno le partiſce, e diuide che ponendolo in monticelli, e ageuolmente ne uengon piu a rodere, & però ſi dice che ſi ragunino con la zampogna, accio che diſperſi in ſaluatico luogo non periſcano. I Verri ſi caſtrano utilmente di tempo d'uno anno, & non deono eſſer di men tempo di ſei meſi: laqual coſa fatta, mutano il nome, & di Verri, ſon detti Maiali. Del la ſanità de porci dirò una ſola coſa per modo d'eſſempio. Cioè che ſe la Troia non puo dar latte a porci che poppano, ſi conuien dar loro il grano fritto, perciochè crudo ſolue il loro uentre, o metter loro innanzi l'orzo bagnato infino a tanto che ſi facciano di tre meſi. Si crede che fra cento Troie baſtino dieci Verri. L'utilità de porci è in ciò che primieramente la loro carne è conueneuole a uſare in cibo freſco, & il loro lardo è ottimo per con dir tutti i cibi, & la loro ſugna è buona per unger calzamenti, & conſeruarli, & in molti unguenti da curare infermità. Se ne ha anco un'altra utilità, che meßi nelle uigne innanzi che ſi apparecchino, a ciò & anco fatta la uendemmia, & per ſtirpar la gramigna, uaglion quaſi tanto alla uigna, quanto il cauatore.

DE' CANI.

Quali si debbono eleggere, & come tenere, & in che modo ammaestrarli, & dell'utilità loro. Cap. LXXVII.

IL Cane è guardiano di quel bestiame c'ha bisogno della sua compagnia per uia di difensione, fra le quali bestie sono maßimamente le pecore & le capre, perciò ch'elle sogliono esser prese da' lupi, contro a i quali ordiniamo i cani per difensione. Nella gregge de' porci sono alcuni che si difendono, si come i uerri, i maiali & le troie. Le generationi de' cani sono due, l'una è quella de' leurieri da aggiungere & da cacciar le lepri, l'altra per i pastori da guardar le pecore, de' quali io intendo di ragionare. A formargli a questo bisogna prima usarli in età conueneuole, percioche i cani giouani, & i uecchi, non fanno prò ne a lor medesimi ne alle pecore & le piu uolte son preda de' lupi. Deono anco esser belli nella faccia, & d'ampia grandezza, & con gli occhi neri o roßicanti, & proportioneuoli di nari, & le lor labbra sian quasi roßicanti, & che habbino il mento in dentro, del quale eschin fuori due denti, l'uno dalla parte destra, & l'altro dalla sinistra un poco maggiori che que' di sopra, & che siano drit ti anzi che torti, & che habbino i denti acuti, & coperti dal labbro, & che habbino i capi & gli orecchi grandi & piegati, & con le ceruici & col collo grosso, & le giunture de' mẽbri lun-

ghe, & che habbino i pie grandi, & larghi, & le lor dita ſpartite, & i loro unghioni ſian duri & piegati, & anco che il lor corpo ſia pendente, & la lor ſchiena, ne ſcema ne chinata, o piegata, & il lor latrare ſia graue, & con grande aprimento di gola & di color lionino. Le cagne deono eſſere piene di mammelle, & i capi delle mammelle uguali. Si dee anco guardare di nõ comperare i cani da Beccai ne da i cacciatori, percioche i primi ſono inutili a ſeguir le pecore, & i ſecondi ſe uedrãno la lepre, o il ceruo gli andranno piu toſto dietro ch'alle pecore, per la qual coſa de' cani che ſi cõprano da i paſtori quello è migliore che è uſato a ſeguir le pecore, & che non ſarà auezzo ad alcuna coſa percioche il cane s'auezza ageuolmente a ogni coſa. I cani ſi deon ben paſcere di pane allora che ſon con la greggia, accioche per la fame uogliendo cercare del cibo non ſi partano della greggia. Nõ ſi deon laſciar paſcere la carne della pecora morta, accioche per lo ſapore non ſian meno aſtinenti da far danno alla gregge, ma ſi danno loro l'oſſa ben trite et rotte, percioche per queſto i lor denti diuentino piu ſaldi & piu forti per lo ſapor delle midolle. Prendano il giorno il cibo doue paſcono, & la ſera nel luogo doue s'aſtallano. Le cagne ſogliono ſtar tre meſi pregne, & quando ne partoriſcon molti, ſi conuengono eleggere quegli che tu uorrai tenere & gettar tutti gli altri, percioche quanti meno ſe ne laſcia loro, tãto piu nutricandoli diuẽtan migliori. Si mette anco loro alcuna coſa ſotto per la qual ſtiano piu morbidamẽte,

& ſi

& si nutriscano piu ageuolmente. I catellini comin-ciano a uedere in uenti giorni, ne due primi mesi non si disgiungono dalla madre. Se ne menan molti in un luogo, & gli ammetton a combattere acciochè diuentino piu aspri & gli auezzano che si poßin legare, prima con legami lenti acciochè non si usino a roderli et poi gli castigono perche non ui si ausino. Alcuni gli ungono gli orecchi con noci greche trite nell'acqua et tra le dita acciochè le mosche & le zecche non gli offendino, che se non si faceßi diuenterobbono ulcerosi. Et acciochè non sian feriti dalle bestie, si pongon loro collari di ferro con cuoio sotto morbido & co' chioui confitti, acciochè la durezza del ferro non nuoca al collo. Il numero de' cani si suol apparecchiar secondo la moltitudine delle pecore. Ma nelle parti saluatiche rimosse dalle uille doue le bestie son ree, molti se ne richieggiono. Ma nel gregge di uilla due ne bastano, maschio & femina, perciochè son piu continoui insieme & l'uno con l'altro diuenta piu aspro, et acciochè se uno inferma lo gregge non rimanga sanza cane. Dei auezzar i cani la notte a ueggiare & il dì rinchiusi dentro a dormire.

DE' PASTORI.

Quanti & quali debbono essere, & in che maniera si deon gouernare. Cap LXXVIII.

I PASTORI *alle pecore di maggiore età, si conuengono d'età compiuta, alle minori bastano alcuna uolta i fanciulli. Inoltre a quelle ch'usan ne'*

colli si richieggion piu fermi, che a quelle che si ritornano la sera a casa per le uille. Bisogna adunque che nelle pasture de' monti uadano i giouani & che sieno armati, poi ch'i fanciulli & le fanciulle non son buone a pascere, se non nelle uille. Il dì deon pascer le greggi insieme comunemente, ma la notte uederle et contarle tutte. Tutti debbono star sotto un maestro et questi dee esser di piu tempo de gli altri & piu pratico, al quale tutti gli altri debbono ubbidire. Ma egli dee però sopraua͂zar gli altri d'età per così fatto modo che egli nõ tema le fatiche per la uecchiezza, percioche ne i fanciulli ne i uecchi non possono ageuolmente sostener l'asprezza & la salita de' monti, la qual cosa bisogna che coloro sostengano i quali seguitano le greggi & maßimamente armentini o caprini, a' quali si conuengon per pastura le selue & i dirupi. Gli huomini si deono elegger che sien fermi & ueloci, agili, & di spedite membra, i quali poßino seguir non solamente il gregge, ma difenderlo dalle bestie et da i ladri, che poßino portar il peso che eßi hanno tolto a portare, che poßin correre, che poßin combattere, le quali tutte cose non si possono così ageuolmente far per ogniuno. Bisogna che'l maestro proueggа che lo seguitino tutti gli stromenti che son necessari alle pecore & a' Pastori, maßimamente per lo uiuer de gli huomini, & per medicar la greggia. Alla qual cosa fare, alcune hanno giumente da basto altri caualli, altri muli o asini, o ueramẽte qualch'altra cosa che porta addosso, che tutte son buone & rimangon

mangon sempre nel podere. Et ageuolmonte si fa conserua nella uilla di quelle cose che non necessarie a' Pastori. Ma a quegli che pascolano ne' boschi et nelle selue, bisogna aggiugner le donne che seguitino il gregge, & che faccino da mangiare a' Pastori, et che gli gouernino, accioche eßi sien piu solleciti. Il maestro delle pecore nõ sarà buono senza lettere, percioche senza esse non potrà far le ragioni del suo Signore, ne altro che bene stia. Il numero de' Pastori dee esser secondo la moltitudine delle pecore, & secondo la lor generatione, & la diuersità de' luoghi della pastura, & i uenditori de gli agnelli, & i facitori del cascio, & non maggior o minore si che ui sia chi possa ageuolmente et comodamente far tutte le cose che ui bisognano.

DEL LEPRAIO.

Et delle Lepri, & di tutti gli altri animali saluatichi da rinchiudere. Cap. LXXIX.

IL Lepraio è un luogo chiuso nel qual si rinchiudono le Lepri, i Caprinoli, i Cerui, i Porci saluatichi i Conigli, & tutti gli altri animali non rapaci, ma saluatichi. Et si chiamaua da gli antichi lepraio, percioche ui si chiudeuano spetialmente le lepri, ma la custodia, il crescimento, & il mangiar di questi tali è cosa conosciuta da ogni uno, & però si dee breuemente trattare. Facciasi adunque il serraglio di legname o d'altra materia, picciolo o grãde, secondo il de-

ſiderio o la poßibilità del padrone, ma così alto & co
ſi ben compoſto che Lupo, ne altra beſtia non ui poſſa
entrare, ne ſalir di ſopra. Biſogna anco che ui ſien luo
ghi da naſconderſi tra le herbe e i uirgulti, oue le le-
pri poßino qualche uolta fuggire, & arbori co' rami
larghi i quali le difendino dall Aquile. Queſto luo-
go, mettendoui tu poche lepri maſchi & femine, ſi em
pierà in pochi dì, tanta è la fecondità di queſto ani-
male. Percioche ſpeſſe uolte quando hanno partorito
di nuouo, ſi truoua che hanno altri figliuoli in corpo.
La onde chi uuol conoſcere il maſchio dalla femina
come dice Arcadio, dee guardar il buco della natura
della lepre, percioche ſi truoua ch'il maſchio ha un bu
co, & la femina due, ſe ſi guarda ſottilmente & con
diligenza. Ma le generationi delle lepri ſon tre, una
d'Italia baſſa de' piè dinanzi, et alta di dietro col doſ
ſo bigio, col uentre bianco & con gli orecchi lunghi,
la qual lepre ſi dice che poi ch'è pregna, concepe da ca
po. Nella Lombardia & nella Macedonia ſon gran-
di nella Spagna & nell'Italia mezane. Inoltre ſe ne
trouano nella Francia d'una altra generation tutte
bianche. La terza ſorte è di quelle che naſcono nella
Spagna, nella Prouenza, & nelle parti della Lombar
dia, & de' luoghi circonuicini ſomiglianti alle noſtre
per una parte, ma piu picciole, chiamate Conigli. Si
chiama Lepre; percioche camina col piè leue. I Co-
nigli ſon coſi chiamati; percioche fanno buchi ſot-
terra ne' campi, ne' prati, nelle uigne, & ne' boſchi
per naſconderuiſi, i quali latinamente ſi dicono Cu-
niculi.

niculi. Non è dubbio alcuno che nel Lepraio possono star anco i porci saluatici, i capriuoli, & i cerui. Recita Varrone, ch'essendo in un certo luogo chiamato il Campo Laurentio, nel quale era una loggia in luogo rileuato, oue si cenaua, uidde maestreuolmēte far questo effetto (percioche ui era di sopra una selua di cinquanta bifolche di terra) che fu chiamato uno, il qual uenne con la stola, & con una cetera, & essendogli comandato che douesse cantare, cominciò a soffiar nella sampogna & incontanente fu circondato con tutti quegli che ui erano a udire da tanta moltitudine di cerui, di porci & d'animali che gli parue una bellissima cosa da uedere. L'utilità del Lepraio è grandissima. & il piacere è infinito, percioche di pochi animali rinchiusi se ne hanno molti in breue tempo, le carni de' quali si confanno a uso di cibo, & si possono hauer facilmente. Le pelli son buone per le uestimenta & per far le coreggie.

DELLE PESCHIERE.

Et de' pesci da metterui dentro. Cap. LXXX.

COLORO *che desiderano di hauer peschiere, deon prima elegger luogo conueneuole nel qual non manchi mai acqua in alcun tempo, percioche altramente non posson durare. Ma delle peschiere alcune son picciole, alcune grandi, & alcune mezane. Et di nuouo, alcune sono di fonti, & alcune di stagni, alcune marine, & alcune di fiumi. Se le*

peschiere son picciole, si guerniscbino di chiusure o di legne, o di uimini o di pietre, accioche non ui possa entrar dentro o lontra o altro animal nociuo, & ui si tendino di sopra o funi o uiti, con le quali si faccia paura a gli uccelli rapaci. Et in quelle si ponghino i pesci conueneuoli a quell'acque, & di quegli che si trouano in quelle parti. Perciocb'alcuni stanno piu uolentieri nell'acque delle fonti o de' fiumi, & alcuni in quelle de gli stagni & de' laghi, & alcuni altri sono che si dilettano dell'acqua marina. E la peschiera picciola sia profonda tanto, quanto piu la potran fare i cauatori. Ma se l'acqua sarà di fontana o di fiumi, ui potranno uiuer dentro agiatamente pesci di quella maniera che sono in Lõbardia come Cauedini, Scardoni, Barbi, & certi altri piccioli pesci & forse le Trute, ma se l'acqua sarà di stagno o di lago con loto, ui staranno meglio le Tinche, le quali si dilettan del fango come i porci, & l'anguille uiscose, & tutti gli altri pesci piccioli, pur che l acqua non sia corrotta, ma i Lucci nõ si deon porre nella peschiera che sia picciola, perciocbe diuorano molti altri pesci ancora ch'essi mangino uolentieri le rane che son nemiche de' pesci piccioli, ma possono star comodamente nelle peschiere grandi. Ma se l'acqua sarà marina, ui potranno star dentro tutte le sorti di pesci di mare. Ma se tu uorrai hauer peschiera grande si conuien farla di gran lago o di stagno, nella qual siano ragunate molte acque di neue o di fiumi o di pioue in quella discorrenti, o uero acqua marina come auien in piu luoghi. Et se

l'acqua

ſe l'acqua di lago o di ſtagno eſce per alcun luogo, ſi rinchiuda sì che s'impediſca l'uſcimento de' peſci & non l'uſcita dell'acqua, ma ſe ſarà d'acqua dolce ſi potranno in quella porre & ſerbare ogni generationi di peſci coſi grandi come piccoli in cotali acque uiuenti. Sono anco alcuni peſci marini i quali uenendo a tale acque ſe ne dilettano, & queſti cotali ui ſi poſſon ſimilmente mettere. Ma ſe ſarà d'acqua marina ui ſi debbono mettere tutte le generationi di peſci marini, ſe ſarà molto profonda, ſe non fuſsi gia peſce grande come la Balena, che non ſi puo chiuder in neſſun luogo ſe non in pelago di mare. Ma ſe la peſchiera ſarà di mezana grandezza, ui ſi poſſon mettere di quelli che nella predetta ſon detti. La utilità della peſchiera è grande, percioche di pochi peſci rinchiuſi in breuiſsimo tẽpo ſe n'hanno molti, & ſe ne poſſon uender & hauere molti a uſo di mangiare.

DE' PAVONI. Cap. LXXXI.

COMPIVTO il trattato de gli animali & de' peſci hora è da dire di quelli di due piedi, & di di tutti gli altri uolatili, & prima de' Pauoni, percioche per la lor bellezza ſon piu nobili che tutti gli altri. A nutrir queſti è ageuole come diſſe Palladio ſe non ſi teme de' ladroni o d'animali nociui, i quali per i cãpi ſpeſſe uolte diſcorrendo ſi paſcono e menano i polli loro et la ſera ſalgono ſopra altiſsimi arbori. Si dee hauer cura che le femine che giacciono per i campi la notte, non ſien mangiate dalle Volpi. Oltre

a ciò a un maſchio baſtano cinque femine, la qual coſa è da oſſeruar come dice Varrone, ſe tu hai l'occhio al frutto, percioche allora deono eſſer meno i maſchi che le femine, ma ſe tu uuoi dilettatione è piu bello il maſchio che la femina. I maſchi perſeguitano l'uoua, & i figliuoli ſuoi ſi come ſtranieri, prima che naſca lor la creſta o inſegna alcuna. Si cominciano a ſcaldar a' tredici di Febraio. Per la faua leggiermente arroſtita ſi cõmouono a libidine ſe ſi dà loro ogni quinto dì tepida. Il maſchio moſtra deſiderio d'uſar con la femina quando uolge ſopra di ſe correndo la bellezza della coda con ſtridore. Se ſi ponghino l'oua de' pauoni alle galline ſcuſa le madri dal couare. Fanno tre uolte l'anno il parto, il primo è di cinque uoua, il ſecondo di quattro, il terzo di tre o di due. Ma a porle alle galline ſi uuol hauer la gallina apparecchiata al primo creſcere di Luna la qual habbia ſotto noue uoua in noue dì, cinque di pauone, & il reſtante della ſua generatione, & il decimo dì ſi leuino uia tutte le noue delle galline, & ui ſe ne ponghino altrettante freſche di gallina, accioche compiuti trenta dì, ſi poſſino aprir con l'uoua de' pauoni, et l'uoua del pauone che ſon ſotto alla gallina ſi riuolghino ſozzoſopra ſpeſſo con mano, ſegnando l'uoua dall'una parte ſi che nõ falli, percioche altrimenti non potrebbe a pena farle, & ti conuien elegger le maggior galline, percioche tu porrai ſotto alle minori meno uoua. Il nido ſi dee far loro ſotto il tetto et leuato da terra accioche non ui poſſa andar ſerpente o beſtia come dice Varrone. Il

luogo

luogo uuole esser netto & aperto et che il lor pastore spesso lo netti dallo sterco con un badile. Poi che saranno nati se tu uorrai ridur i polli di molte sotto una pauona basterãno quindici a una sola. I primi dì darai lor farina d'orzo bagnata cõ uino ouero poltiglia fatta di farina et freddata. Poi si dia loro porro minuzato trito, o cascio fresco che sia ben spremuto, perciochè il siero nuoce lor molto. Si danno anco loro grilli leuati loro i piedi, & così son da pascere infino a un mese, & poi potrai lor dare orzo solennemente. Ma passati i trẽtacinque dì poi che son nati gli potrai metter ne' cãpi sicuramente accompagnati dalla lor nutrice, la cui uoce gli richiama a casa. Si ripara alla pipita & alla crudità in quel modo che si cura la gallina, pciochè allora è pericol grãde quando cominciano a producer la cresta, perciochè hanno infermità come i fanciulli quando mettono i dẽti. L'utilità loro è questa che le lor carni sono assai buone, ma son dure a smaltire. Le penne son bellissime, & però son conueneuoli alle fanciulle p ghirlande & per altri ornamẽti.

DE' FAGGIANI. Cap. LXXXII.

DEESI nel nutrir i Fagiani osseruar questo, che si apparecchino i giouani per figliare, cioè quegli che nacquero l'anno innanzi, perciochè i uecchi non possono esser fecondi. Vadino alla femina di Marzo o d'Aprile, & a due femine basta un sol maschio. Fanno una uolta l'anno, & si pongono quasi uenti uoua per parto. Si producon meglio dalle galline,

sì che una nutrice sola cuopra quindici uoua di Fagiano, & l'altre cinque sien di gallina. Nel por l'uoua sotto, si osserui la Luna e i giorni che si son detti ne gli altri. Nel uentesimo giorno nascono i polli, & si spargono con uino, & quindici dì si pascono leggiermente d'orzo & di farro. Da indi in là, darai loro formento, grilli, & uoua di formiche, & si guardino dal l'acqua accioche non uenga lor la pipita, & se haranno pipita, frega loro spesso il becco con aglio trito con pece liquida, o lieuagliele come si fa alle galline. Le sue carni son perfette.

DELL'OCHE. Cap. LXXXIII.

DESIDERA l'Oca l'acqua & l'herba, & senza questo la fanno male. E' inimica de' luoghi culti, percioche offende i semi col morso & gli imbratta con lo sterco. Ne dà le piume le quali noi cauiamo loro nell'autunno & nella primauera. A un maschio solo bastano tre femine. Se non ui son fiumi si faccia una laguna, & se la herba non basta, seminiamo trifoglio, fiengreco, & lattughe saluatiche. Le bianche son piu feconde, le uarie & bigie meno, percioche di saluatiche diuennero domestiche. Cominciano a couar del mese di Marzo fino al Solstitio estiuale. Bastano a una oca intorno a quindici uoua. Couano trenta dì, nondimeno è meglio che tu ponga lor sotto uoua di gallina, percioche ne partoriscon piu. Come son nate si conduchino all'aia percioche facendo questo una uolta sola, terranno poi sempre quello stil medesimo.

Ma

Ma se tu porrai l'uoua dell'oca sotto la gallina, mettiui ortica sotto acciochе non si faccia danno all'uoua. Ne' primi dieci dì si deon pascere in casa con seme di papauero, & poi le potremo condur fuori oue non sieno ortiche, perciochе esse temono le sue punture, & specialmente ne' prati, nelle piscine, & ne' paludi. Si faccino le stie sopra terra, nelle quali non si metton piu di uenti Paperi, et si prouegga che la stia sia senza humido, & che habbiano il letto di paglia o di qualch'altra cosa, & che non ui possano andar Donnole, ne altre bestiuole che nocciono come dice Varrone. S'ingrassan bene in quattro mesi, perciochе s'ingrassano meglio essendo giouani. Si dee dar loro della Farinata tre uolte il dì. Vanno uagando assai dilungi, & però non si dia loro tanta libertà. Si chiuggbino in luogo oscuro & caldo, perche a questo modo anco le maggiori ingrassano in due mesi, e i piccioli spesse uolte s'ingrassano in trenta dì, ma sarà meglio se si darà lor miglio quanto uorranno. Si puo dar loro a mangiare ogni legume dallo orobo in fuori. Son rapite da' Lupi & aalle Volpi, & però bisogna guardarle. L'utilità loro è, che molto sono amate le carni de' Paperi se son graßi & che non passino quattro mesi. Le lor penne morbide son buone per i letti, & le dure seruono a gli Scrittori, & se ne fanno saette.

DELL'ANITRE. Cap. LXXXIIII.

L'ANITRE *son della natura delle oche, &*

richieggono la pastura in quel medesimo modo, & quasi in quel medesimo modo si nutriscono. Pascono uolentieri la herba anitrina che nasce nella superficie dell'acqua nel tempo della adustione del sol & mangiano uolentieri & tranghiottiscono ogni animale che ua col corpo per terra, come serpi, & lombrichi, lucertole, & simili. L'utilità è nelle penne & nella carne & ne' lor polli a uso di cibo, ma sono indigestibili & uiscosi.

Delle galline, & de' galli, & de' pulcini, & come si debbono tenere. Cap. LXXXV.

COLVI che uuol perfette galline, dee elegger le feconde che spesse uolte son quelle di piuma rossa et le nere con le dita dispari, & con grossi capi, & con cresta leuata & ampia. Le queste in uerità, a parto son migliori. Le galline biāche si schifin al tutto. I galli uogliono essere nerboruti con rosseggiāte cresta, & con corto becco, et acuto, et grosso, cō occhi neri, co la pēna del collo rossa, & di colore uario o dorato, co' femori pelosi, con gambe & unghie lunghe, con grandi & con spesse penne, spesso gridanti & battaglieri, & in battaglia pertinaci, & non solamente non temino gli animali che nuocono alle galline, ma ancora uadino contra loro. Se tu uorrai nutrirne dugento bisogna hauer un luogo chiuso nel qual sien cōgiunte due gabbie uolte uerso l'Oriente, & siano di lunghezza di dieci piedi, & di larghezza, & di altezza poco meno. Ciascuna habbia una finestra di tre piè l'una, un

piè

piè alta, fatte rare di uimini, si che dien lume, & che per quelle non possa entrar nulla che nuoca loro. Tra quelle, sia uno uscio per lo quale possa entrar il gallinaio che le cura. Nelle gabbie sien messe spesse pertiche si che le possano sostener tutte. All'incontro d'ogni pertica sia un letto nel pariete. Dinanzi ui sia un serraglio, nel quale elle poßino stare il giorno & riuolgersi nella poluere. I detti letti sian tagliati nelle dette parieti o fermamente confitti, percioche il mouimento nuoce quando elle couano, & ne' nidi si metta paglia quando uoglion partorire & quãdo haran partorito, metterai strame nuouo accioche le pulci, et l'altre cose che soglion nascere le quali non le lasciano riposare uadano uia, percioche le consumano; per la qual cosa l'oua o si maturano disegualmente o si corrompono. Alcuni dicono che elle non posson couar piu di uenticinque uoua, ancora ch'elle per la fecondità loro ne partorischin molte, ma Palladio, & le donne nostre nõ metton sotto la chioccia piu che 17, uoua o 19. Nondimeno si dice ch'in certe parti del mondo si truouano huomini che scaldano il forno cosi temperatamẽte che il suo caldo è uguale a quello della gallina che coua, & in un forno mettono moltitudine di penne picciole, & delle uoua, & che dopo uenti giorni nascono i pulcini et escon fuori. L'ottimo parto si è dall'Equinotio uernale fin'a quel dell'Autũno et quelle che inãzi o poi son nate nõ son da sopporre, e quelle che tu soporrai, soppolle piu tosto a gallina uecchia ch'a pollastra, e che nõ habbia il becco et l'ũghie

acute, perciochè le pollastre son meglio da far l'uoua da porre o per ouar che per couare & son meglio che non son le uecchie. Ma ottime al parto son quelle che sono d'un anno o di due. Quelle da couare si debbono rinchiuder sì che il dì & la notte couino, fuor che la mattina & a uespro quando si dà lor da beccare & da bere. Et conuiensi ch'il curator uada alquanti dì interposti & riuolga l'uoua sì che si scaldino ugualmente. A uoler conoscer l'oua piene dall'altre quando le uieni a porre, bisogna dimenarle nella acqua; perciochè le piene uanno a fondo, & le sceme nuotano a galla. Et anco a sperarle; quelle che tralucono son uote, quelle che non tralucono son piene. Et è da sapere che l'uoua lunghe & acute son maschi, & le rotonde son femine. Al por dell'uoua si uuole osseruar che siano di numero impari, & che l'uoua che si pongono habbian seme di gallo. S'il gouernator delle galline uorrà uedere se l'uoua hanno il seme dentro de' polli potrà sperarle, & trouãdone qualch'un chiaro potrà gettarlo uia, mettendouene un'altro in quel cambio. Et nati che saranno, si dee torli da ciascun nido tanti per nido, & sottoporli a quella chioccia che ne ha pochi & quell'uoua ch'ella harà sottoporle all'altre che ne hanno meno di trenta, et non si dee passar più oltre; come dice Varrone. Ne' primi quindici giorni bisogna metter lor sotto della poluere, acciochè non si faccino mal al becco, & è lor conueneuole il miglio, & il loglio, & le minute granella del formento. Ma le pasture delle galline, e delle quali es-

se maßimamente si dilettano, sono i uermini, il grano & quasi ogni generation di biada, & si dee lor dare spetialmente il loglio che si conuien loro, & è nimico a gli huomini. Le uinaccie le fanno sterili, e per lorzo mezo cotto spesso partoriscono, & rendon l'uoua piu grosse, come dice Palladio. I polli piccioli son da porre al Sole sul letame, accioche ui si riuolghino, & in questo modo crescono meglio. Quando haranno la penna saran buoni da auezzare a seguire una o due galline, accioche l'altre si allieueno piu tosto per partorire che per nutrire altri. Bisogna che elle comincino a couar a nuoua Luna, percioche quelle che si pongono prima non riescono; & si couano forse uenti dì. Intorno al luogo oue stanno le galline, si dee abbruciare corno di ceruo, accioche non ui uadano le Serpi, le quali si muoiono per quello odore. Molte anco patiscono assai per le Volpi, & per certi altri animali nociui, & però in quegli luoghi oue esse stanno bisogna estirpar ogni cosa, accioche le Volpi non ui si possino ascondere. La notte si mettino in luogo chiuso, ne si lasci ch'elle si stiano fuori. Si dice che la Volpe cerca che le galline la ueggbino quantunque elle sieno in luogo alto, accioche ueggendo gli occhi suoi ardenti quasi come faccelle, & la coda che quasi come uno bastone li miaccia, impaurite caggino in terra; onde ella le possa rapire. Sono anco appostate da Nibbi, & da altri uccelli rapaci, & maßimamente dalle Aquile, contra le quali si tendono funi, o uiti, o uitealbe sopra gli luoghi oue

elle dimorano il giorno. Si prendino anco le Volpi con tagliuole & con altri ingegni, & gli Nibbi con le reti, col uiſchio, o co' lacci. Suol naſcer loro la pipita, la quale è una pellicina bianca che uiene intorno alla cima della lingua. Queſta ſi lieua uia leggiermente con l'unghie, & poi ſi mette ſul luogo cenere, & s'unge il male con aglio trito. Se le mette anco al gozzo aglio trito con olio. Gioua anco la ſtrafizaca, meſſa ſpeſſo nel lor mangiare. Se mangiano lupini amari, fanno naſcere ne gli occhi loro le granella che l'acciecano, come dice Palladio, ſe non ſi lieuan leggiermente con uno ago, aprendo la pellicina. Afferma che s'ungono poi di fuori con ſugo di porcellana, & con latte di donna, o con ſale armoniaco meſcolato con comino & con mele. Sono anco moleſtate da pidocchi, & maßimamente quando couano; contra a quali uale il ſugo della ſtrafizaca con uino, & con acqua di lupini amari, s'eßi penetrano dentro delle penne. L'utilità delle galline è, che di quelle naſcono l'uoua, le quali nutriſcono poi molto i corpi humani e ſubitamente, le quali uſiamo di mangiare in molti cibi, le quali ſi poſſon ſerbare lungamente, ſe ſi fregano con ſal minuto, o ſe ſtanno nella ſalamuoia per tre hore, & poi ſi lauino, & ſi riponghino, o nella cruſca, o nella paglia, o ſe ſi terrāno ſempre nella ſalamuoia come alcuni dicono. Naſcono anco di loro polli, i quali eßendo giouani ſon perfettißimi per mangiare. Et ſe ſi caſtrano diuentan Capponi, i quali ſi ingraſſano meglio di tutti gli altri

polli,

polli, & son di nutrimento lodeuole. La carne delle galline è anco buona se sono giouani & grasse. Et le lor penne son buone da far coltrici.

DELLE COLOMBAIE, & come si debbon fare. Cap. LXXXVI.

LE COLOMBAIE si posson fare in due modi: o sopra colonne con parieti di legname, di muro, o di pietre attorniate o uero sopra torri murate di grosso muro, & ciascuna puo hauer nidi o fori di nidi. Ma meglio è Torre di muro che di legname, & meglio è che i nidi sieno dentro che fuori: perciochè se harà i nidi di fuori la colombaia si perde, la quale è di grande utilità, & gli colombi sono ageuolmente rapiti da gli uccelli rapaci. Si faccia adunque una Torre di pietra larga, o stretta secondo la uolontà del padrone & il potere, non molto alta, con le mura liscie, & biancheggiate bene di calcina bianca con finistrelle o buchi piccioli da tutte quattro le parti, i quali bastino solamente all'entrare, e all'uscir de colombi, sotto lequali sia un circuito di pietre che sopranuanzi intorno. Il qual impedisca il salimento delle donnole & delle altre fiere nociue. Sopra il tetto habbia una finestra, per la qual entrino i colombi & escano; perciochè i colombi uolentieri dimorano sopra il tetto. Sia la finestra sportellata di pietra o di legno, acciochè i rapaci uccelli non ui poßino entrare. I nidi si formino dentro, i quali alcun fanno diritti et meza

namente stretti alcuni gli fanno corti, nascondendo le colombe che couano; alcuni fanno le finestre larghe & uno poco concaue o lunghe, & appiccano piu ceste picciole intorno alle pareti & al tetto, & affermano che in quelle le colombe couano piu uolentieri: ma per sperimento ho imparato che alcune colombe piu uolentieri couano in muro che in cestelle; & alcune fanno il contrario: & alcune piu uolentieri couano in aperto, che in qualunque luogo, & sopra qualunque cosa con nido, o senza nido, & alcune piu uolentieri fanno in occulto, & però non è inutile fare come io penso, che nella colombaia sieno nidi d'ogni generationi, acciochè si sodisfaccia a diuersi affetti delle colombe, auenga che quelle che sono nel muro si nettano da sterco e da pidocchi piu ageuolmente, la qual cosa si conuien spesso fare; perciochè essi quando crescono offendono le colombe che couano. E' ancora ottimo, che nelle colombaie si ponghino traui in piu parti & massimamente intorno, & altri assai, sopra i quali al tempo delle pioue & delle neui, & al tempo del superchio caldo, le colombe si possino riposare in gran quantità, & cosi non si partiranno ageuolmente dal luogo proprio. Mondisi anco spesso il luogo, & sia da ogni parte bello: perciochè dimorano piu uolentieri in bella casa, si come gli huomini. Et nota che ogni paio uuole hauer due o tre nidi almeno, auenga che alcuna uolta moltiplicano intanto che riempino ogni nido; & il palco, & le traui, & tutti i luoghi.

In che modo si debbon fornir la prima uolta le Colombaie. Cap. LXXXVII.

NELLE Colombaie nuouc non si deon porre gli colombi uecchi, perciochc si partono & ritornano a lor propri luoghi, ma ui si mettino giouani quando hanno compiute le penne, o quasi compiute. Di quelli che ui si mettono i sassaiuoli son migliori, & dopo questi i tigrani, così chiamati dal uolgo per uarietà de colori delle loro penne: perciochc questi tali si uede che duran meglio nelle colombaie che tutti gli altri. Ma i bianchi si lasciano star in tutto; perciochc non possono durare lungamente conciosia che son ueduti troppo dalla lunga da gli animali rapaci. Et quanto piu ui se ne mettono nel principio, tanto piu tosto si compie il luogo. Si debbono mettere spetialmente del mese d'Agosto, & di Settembre, & anco di Luglio, perciochc allora trouaranno meglio da mangiar per gli campi uicini, onde non si dilungano molte dalle colombaie, & non si perdono. Et non si deon porre di Marzo, d'Aprile, & di Maggio per le ragioni incontrario. Si tenghino chiusi, almeno per quindici dì, sì che non poßino uscire, & se si terranno chiusi uno mese sarà meglio: perciochc saranno piu graßi, & piu pratichi a ritornare, conciosia che ne primi quindeci dì diuentano magri, perche non sanno bene beccare. Et stando rinchiusi, si dia loro da mangiare nella colombaia buoni cibi, & buona acqua in abondanza. Paßati i predetti gior-

ui s'apra loro in tempo, o nuuoloso, o sereno ; ma sarà meglio, se sarà piouoso perciòche allora escono & ritornano incontanente, & non uolano così in un tratto dalla lunga.

Come si debbono tenere gli Colombi, accioche dimorino piu uolentieri, & fruttifichino bene. Cap. LXXXVIII.

QUELLI che nascono nella colombaia, o che ui si mettono piccioli, non si partono di quella agevolmente ; ma uanno alcuna uolta ad altre colombaie, nelle quali trouano esca quando non se ne dà lor nella loro, o che non ne trouano ne campi ; & quasi tutti poi che non hanno bisogno di esca si tornano alla sua, & a quasto modo ual piu la sua bella, & buona, se nel tempo quando non trouano esca copiosamente se ne dia loro ; la quale cosa è quando le neui, o uero il ghiaccio è sopra la terra, & del mese di Maggio, & d'Aprile arati gli stoppioni, non si partono : ma fanno molti figliuoli. Il cibo a loro conueniente è faua, grano, ueccia, saggina, panico, & ogni altro granello lo quale prendano uolentieri. A cento paia di Colombi, si dia l'ottaua parte d'una corba di grano ogni dì, & il doppio quando non trouano cosa alcuna per loro. Si dia loro anco il beueraggio nella colombaia a soffitientia & diasene loro quando non hanno acqua se non molto da lungi, o che per lo grande caldo, o

grande ghiaccio non ne possano trouare; o uero se ne ponga in qualche uaso, o luogo presso alla colombaia, alla qual poßino scendere, & però è quasi loro necessario che siano appresso luogo doue discorra acqua oue possino quiui, & bere, et lauarsi. Questi uccelli sono mondißimi, si come dice Varrone. E' buono che si dia loro d'ogni granella, si come grano, faua minuta, cicerchia, ueccia, rubiglia, saggina, orzo, & spelta, l'oglio, panico, & miglio, accioche si uegga quel che piu uolentieri appetiscono; e quello spetialmente si dia loro, accioche piu desiderosamente iui dimorino, & meglio figlino. Palladio dice che piu spesso figliano se si dà loro orzo arrostito, o rubiglia, o faua, & dice anco che non appetiscono niente se non la state, nella qual molto ingrassano, & prendino sempre panico, o miglio macerato in mulsa, & la mulsa è acqua melata, nella quale qualunque granella saranno immolate, & date loro, non si partono, ma ui menano de gli altri, come da molti s'afferma. Altri sono che dicono che non si dà loro la mattina, ne il dì tale esca, accioche il dì procurino d'andare a bezicar altroue; ma diasi loro a uespro, & quello che non trouan di fuori, trouin dentro percioche s'ella si deßi lor la mattina, non procurerebbono andare altronde; ma al tempo delle neui, si dee loro dare la mattina, acioche egli non se ne uadano in luoghi oue possono essere presi, poi che altroue non se ne puo trouare.

Del-

Dell'officio del guardiano de' Colombi. Cap. LXXXIX.

Il Guardiano de colombi, dee mondar spesso il luogo loro, & riporre il letame, il quale è ottimo per l'agricoltura, & se ue ne trouerà alcun ferito lo curi, & se qualche uno che sia morto lo getti uia. Inoltre se ue ne saranno alcuni troppo fieri & fastidiosi, sì che offendino gli altri, gli rimuoua di quel luogo, & gli metta separati da gli altri. Se ui seranno piccioni gli uenda, & dia lor da bere, & da mangiare a bastanza. Coloro che ingrassano li colombi per uenderli gli spartono da gli altri quando hanno la piuma, & danno lor da mangiare pan bianco immollato, ogni dì di uerno due uolte, & di state tre, cioè la mattina, a mezo dì, & la sera. Et lasciano ne' nidi quegli che hanno le penne piu grandi, & rompono loro le gambe, & gli lasciano da ingrassare alle madri; o che cauano loro le penne d'una ala percioche quegli che si gouernano a questo modo, si ingrassano piu tosto che gli altri, come dice Varrone. Gli deono anco di nuouo nettar & guardare d'ogni nocimento; percioche sono offesi, & presi dallo sparuiere, dal Nibbio dal Falcone, & da certi animali rapaci, i quali egli potrà occidere con due uirgulti inuescati fitti in terra; fra quali ui si ponga qualche uccello legato, percioche a questo modo gli potrà ingannare. Et dice Palladio che i colombi saran sicuri dalle donnole, se si geterà fra lor uecchio sparto, col quale si

calzano gli animal . Dice anco che sia bene appiccar in piu luoghi della colombaia rami di ruta nimica de gli animali. Sono anco offesi dalle fuine, dalle nottole. & da' molti altri animali che uiuono di rapina, contra tutti i quali il guardiano dee chiuder la porta & le finestre, & tutti i luoghi, accioche nõ ui possino entrare, & farui scafe all'intorno eminenti, acciocbe nõ ui possa per lo muro passar cosa alcuna. Inoltre sono offesi da gli uccelli rapaci tanto di dì, quãto di notte, contra iquali il guardiano dee chiuder le finestre. Et se l'animale ui fosse entrato, & ch'il guardiano sentisse lo strepito de' colombi, ui entri audacemente con un lume, & prenda l'animale, & l'ammazzi, & non si dia noia se ben i colombi escon fuori. Et prenda & uccida gli uccelli dal dì col uischio, o con reti picciole. Et apra la finestra di sotto il tetto, che i colombi possino uscire, & entrare: & non gli uccelli rapaci, i quali entrano solamente con l'ali aperte. Oltre a ciò i piccioni sono spesso molestati da i pidocchi, i quali il guardiano dee cercare & getti uia il nido, & ue ne metta un'altro di nuouo. Nascono anco intorno a loro occhi uaruole che gli acciecano, & massimamente del mese di Agosto, i quali si debbon uendere o mangiare, non essendo infermi in altro luogo che nel capo. Oltre a ciò si partono anco qualche uolta: perciochè o non hãno da mangiare, & a questo si rimedi col darne loro, o perche son troppo molestati da gli animali rapaci, contra i quali il guardiano faccia quel ch'è detto di sopra. Muoiono parimente per uecchiezza;

perciochè nõ si truoua ch'eßi durino nelle colombaie piu di noue anni, come dicono i pratici di queste cose. Dee anco il guardiano andar spesso a uederli, & ogni uolta ch'egli entra nella colombaia, porti seco qualche cosa da mangiare in tempo conueneuole, chiamandoli sempre a un modo medesimo, acciochè i colombi si domestichino. Oltre ciò dee tener un tegolo nella colombaia con acqua, il qual habbia uicino un'asse alta & pendente alquanto con alcuni piedi, & che s'accosti al uaso da bere, tra quali eßi poßino metter il capo, e cauar l'acqua senza entrar nel uaso, acciochè l'acqua stia netta.

Dell'utilità de' Colombi. Cap. XC.

NIVNA cosa è piu feconda de' Colombi, come disse Varrone; perciochè il colombo concepe, partorisce, coua & nutrisce in quaranta dì, & fanno questo quasi tutto l'anno, hanno solamente riposo dalla bruma all'Equinottio uernale. Fanno due colombi per uolta, i quali crescono insieme, & son forti, & buoni quando le lor madri partoriscono gli altri, ma i pratici de' nostri tempi che son ne' paesi nostri dicono, che eßi partoriscono dopo sei mesi, & non prima, & mentre che uiuono fanno quattro uolte, cinque, sei, & molto piu l'anno, se hanno da mangiare in abondanza. Ma se non si dà lor nulla, fanno tre uolte almeno nel tempo di state. Le carni de' piccioni son molto buone a mangiare, & dilatteuoli, & si comprano molto uolentieri. Inoltre la lor malitia è per-

fetta a tutte le piante, & a semi, & si puo spargere in tutti i tempi dell'anno, ogni uolta che si semina qualche cosa, o col seme stesso, o anco da poi. E una corba di letame di colombo ual per un carro di letame di qualunque altro animal si sia; percioche una bifolca di terra s'ingrassa molto con uenti corbe di colombina, ma con uenticinque assai bene, & con trenta meglio che meglio, se si sparge per lo campo egualmente con le mani, & che si riuolga sozzopra col grano seminato allora. Et nota che tre paia di colombi fanno una corba di letame in uno anno se la colombaia ha i nidi di dentro, & quanto piu si ciberanno, tanto piu faranno letame, percioche piu stanno nelle colombaie, quanto meno essi hanno da cercarsi il mangiare. Oltre a ciò ui è un'altra utilità, come si dice per ogni uno, che si posson mandare in luoghi lontani in cambio di messi, con le lettere legate sotto le ali, se si togliono da' luoghi oue si debbon mandare. Inoltre riferisce Palladio (& questo io non sò se sia uero) che essi menano con loro de gli altri colombi se si pascono assiduamente di comino, o se si ungon loro le cime dell'ali col balsamo.

Delle Tortole. Cap. XCI.

SI dee far il luogo delle Tortole grande secondo la moltitudine che tu uorrai nutrire, & secondo che si è detto de' Colombi, cioè che habbia uscio, finestre & acqua netta, & le mura coperte di bianco,

con molti pali fittiui dentro, ſopra i quali elle poßino dimorar agiatamente, & luogo acconcio per paſcere. Si dà lor a beccare formento ſecco, & a 120. tortole baſta un mezo moggio. Si nettano le ſtanze loro ogni dì dal letame, acciochè elle non patiſchino laqual coſa s'oſſerua, & è buono per lo cultiuamento del campo. Per ingraſſarle è buono il tempo quando ſi miete il grano, & allora le madri loro partoriſcono molti figliuoli, ne quali ſi ha molto frutto. Nõdimeno gli uccellatoi di Lombardia & maßimamente quei di Cremona tutta la ſtate pigliano con le reti le tortole ſaluatiche & le rinchiudono in caſetta picciola luminoſa & danno loro continouamente acqua netta & miglio quanto eſſe uogliono, & le ſerbano quaſi fino al uerno o poco dopo l'autunno, & coſi ne adunano 500. & mille per uolta, le quali s'ingraſſano oltre miſura, & coſi ingraſſate le uendono.

Del modo d'ingraſſar i tordi, le Merle, le Pernici, & le Coturnici, Cap. XCII.

Chiunque uuol hauer i predetti uccelli o altri che eſſendo graßi ſi uendono cari, faccia un luogo chiuſo, coperto di tegoli o di reti, grandi ſecondo il numero de gli uccelli che ſi uuol tenere. Biſogna che ſotto queſto coperto uenga acqua per una cannella, & che ella ſi uada ſpargendo per canali ſtretti acciochè gli uccelli ſi poßino ageuolmente lauare. Perciochè ſe l'acqua andaſſe larga, eßi la berebbono & l'imbratterebbono inutilmente, & quella che auanza oltre il

bere

bere de gli uccelli esca fuori per un cannoncello, acciochè essi non stieno nella bruttura del loto. Habbia l'uscio picciolo & stretto, si ch'il guardiano ui possa a pena entrare. Le finestre sien rare per le quali non si poßino uedere ne arbore, ne uccelli di fuori, perciochè gli uccelli che son rinchiusi per lo desiderio d'esser con loro diuentan magri. Bisogna che ui sia tanto lume ch'eßi poßino uedere, doue habbino a riposare, doue a mangiare, & doue a bere. Intorno all'uscio & alle finestre sia cosi fatto riparo che ne i topi, ne le donnole, ne alcuna altra bestia ui possa entrare. Di dentro ui sien fitti molti pali doue gli uccelli poßino stare, & anco pertiche che uadano dal muro al pariete alquanto inchinate con alcune altre a trauerso poco lungi l'una dall'altra a modo di cauallo. Si dia da mangiare a Tordi focaccie fatte di fichi, & di farro, a gli altri poi piu minuti granelli, de quali eßi sono usati di mangiare, & maßimamente quegli ch'eßi prendono con maggior auidità. Si dia da mangiar largamente a Tordi per uenti dì innanzi che si cauino fuori, & si cominci a dar loro il farro ben sottile. Quando fosse bisogno di torli di questo luogo i migliori si mettino in luogo piu picciolo, congiuntol con maggiore, ma con uscio piu largo, & con piu lume, et quiui occida tutti quegli che a lui pare, & ciò faccia ascosamente, acciochè gli altri uedendo non si spauentino, & si muoiono nel tempo dell'altra uendita. L'utilità & la dilettatione in questi animali s'è, che si rinchiudono a uil pregio, e ingrassati si

uendon cari, & sodisfanno largamente per l'uso di casa, & anco per altri quando bisogna.

Delle stanze dell'Api, & del luogo loro conueneuole. Cap. XCIII.

DOVENDO *io ragionar dell'Api, dirò prima delle loro stanze, o delle sedi, delle quali dice Palladio che si aebbono allogare in alcuna parte sopra dello horto, che sia aperta, calda, & rinuolta da uenti; perciochè essi impediscono ch'elle non posson portar a casa il pasto, come dice Virgilio, & non sieno di lungi dalle case de' padroni, acciochè si possino leuar dall'andamento de' ladri, de gli huomini, & de gli animali. Et ui sia abondanza di fiori o in herba, o in frutti, o in arbori posti per industria. Gli arbori sien posti dalla parte del Settentrione. Vi sia fonte, o rio, il qual trascorrendo, formi picciole & basse lagune. Varrone dice il medesimo, cioè ch'elle sieno uicine alla casa del padrone, & in luogo oue le uoci non rimbombino, perciochè questo suono le fa piu tosto fuggire. Inoltre dice che si mettino in aere temperato, che di state non ui sia freddo, & che di uerno sia aperto, & che riguardi uerso Leuante, cioè a quella parte onde il Sole esce. E habbia appresso luoghi doue sia pasto, & l'acqua sia netta. Et Virgilio aggiugne, ch'innanzi alle loro habitationi debbono essere arbori uerdi. Inoltre dice che si debbon gettar in quell'acqua che ui stà ferma, o che ui scorre, salci per trauerso, & sassi grandi, acciochè, quasi co-*

ſi come ſu ponti, ui poßino ſtare & diſtender l'ali al Sol della ſtate. Inoltre dice Palladio che ſi edifichino poggiuoli alti tre piedi, & ſi piallino & imbianchino, accioche le lucertole, & gli altri animali non ui poßin ſalire per nuocer loro. Et ſopra queſti poggi, ui ſi alluoghino le caſſette, di modo che le pioggie non ui poßino far danno, & partite l'una dall'altra per piccioli ſpatij, Inoltre dal luogo dell'Api, come dice Vergilio, debbon eſſer rimote le pecore & i capretti, percioche mangiano i fiori. Et anco le uacche, perche non inghiottino la rugiada, e non calchino le herbe. Si guardino anco da pipiſtrelli, dalle lucertole, & da Rondoni, & da tutti gli altri uccelli che fanno lor nocumento. Et ſien di lungi da ogni odor cattiuo di fango, & di qualunque altra rea coſa.

Delle caſette dell'Api, & come debbon eſſer fatte. Cap. XCIIII.

LE MIGLIOR *caſſette, come dice Palladio, ſon formate di corteccie maßimamente di ſuuero; percioche non traſmutano la forza del freddo, o del caldo. Si poſſono anco far di bacchette, & ſe queſte mancaſſero, ſi faccino di uimini di ſalcio, o di legno d'arboro cauato, o di tauole. Di terra cotta ſon peßime, percioche il uerno s'aggielano, & di ſtate ſi ſcaldano. L'entrata ſia ſtretta, accioche il freddo, & il caldo non faccia lor male. Sien difeſe da uenti con parieti alti. L'entrate ſien riuolte nel uerno al*

Sole, le quali debbono esser in una corteccia, o due, o tre, di quella grãdezza che sono i corpi dell'api: percioche gli animali nõ potranno offenderle per la strettezza dell'entrata. Ma se uolessero assediar l'Api, habbiano un'altro entramento; percioche se non sono stretti, come dice Virgilio, il freddo ristrigne il mele, & il caldo lo strugge, & l'api temono l'una cosa & l'altra. Ma gli huomini del nostro tempo per la maggior parte usano un sol foro grande, o mezano, nel mezo della cassetta. Inoltre le cassette debbono esser grandi per lo sciamo grande, & le picciole per lo picciolo, auegna che spesso mettino lo sciamo nel picciolo; percioche due sciami non possono star insieme in una cassetta picciola. Si fanno alte, o lunghe un piede, & mezzo, & qualche uolta due, & larghe mezo piè, o poco piu e meno. Vn'huomo praticbissimo mi affermò che le cassette quadre fatte di tauole son migliori che le tonde, & che giaccino piu tosto inchinate un poco innanzi che diritte, gli ordini delle quali si possono piu agiatamente allogar l'un sopra l'altro. Et queste cassette debono hauer il fondo dall'un capo & dall'altro cosi fattamente disposto, che si possa ageuolmente leuare quando si uorrà torre il mele. Il fondo dinanzi dee hauer due fori piccioli & quel di dietro un'altro nella parte di sotto; per i quali l'Api possino uscir & entrar dall'una parte & dall'altra. Disse ancora ch'egli ha trouato che esse lauorano meglio quando la cassetta è oscura dentro, onde è segno

gno che i fori debbon esser piccioli, & le sfessure della cassetta ottimamente turate, alla qual cosa fare uale anco molto la loro industria; percioche noi ueggiamo presso al uerno, che esse turano con la cera i fori grandi, & ne lasciano un solo grande secondo la forma della statura loro.

Come nascono le Api. Cap. XCV.

L'API nascono parte dell'api, & parte del corpo d'un bue putrefatto come dice Varrone, ma non dice nulla del modo, ma Virgilio dice, che il primo trouator di questa cosa fu un'huomo d'Arcadia, & che ritrouò il modo. Si elegge adunque un luogo stretto chiuso di parieti & coprito di embrici stretti, con quattro finestre torte, & poi si cerca un uitello di due anni al quale si turano i fori del naso, et occiso a suon di bastone, se gli cauano le budella per la pelle, & cosi posto in luogo chiuso, lo lasciano stare, et mettono sotto le coste dell'animale timo o caßia fresca, & questo si dee fare quando spira Zeffiro innanzi che i prati comincino a uerdeggiare, & innanzi che uenga la Rondine a far il suo nido, allora lo humor del uitello riscaldato comincia a uscir fuori & crea l'api, le quali appariscon prima senza piedi, & poi si mescolano tra loro con le penne stridenti, & si lieuano a uolo.

Come si debbon comperare, & quando & come si trouino, & come si portino. C.XCVI.

FRA le api sono ottime le picciole, le uarie &

ritonde come disse Varrone . Bisogna ch'il comperatore uegga se elle sono sane, o ammalate. I segni della sanità sono, s'elle son folte nello sciamo, & se nette, & se l'opera ch'elle fanno e uguale & leggiera. I segni delle inferme sono, s'elle sono pelose & brutte & come poluerose. Si dee anco hauer cura di comperar le cassette piene, la qual cosa si conosce o col uedere, o col sentir lo strepito grande del mormorio, con la frequenza dell'andare & del ritornar dell'api. Se bisogna tramutarle in altro luogo, si dee farlo con diligenza, & auertire a tempi che ciò si dee fare, & a luoghi oue elle si traportino; & se sono sofficienti. Quanto a tempi, si dee proueder che si tramutino piu tosto nella primauera che nel uerno, perciochè tramutandole il uerno, malageuolmente s'auezzano a stare, perciochè le piu uolte fuggono. Et se tu le trasporti di buon luogo, a luogo doue non sia sofficiente pastura, si fuggono. Si deon trasportar di paese uicino piu tosto che di lontano acciochè non si spauentino per la nouità dell'aria. Ma se bisognerà condurle di parte lontana, si portino in collo di notte, & non dobbiamo allogar ne aprir gli aluearij se non la sera seguente. Et poi guardiamo dopo tre dì che tutto lo sciame non esca fuori per tutti i fori delle sue stanze, perciochè se per questo segno, si pensano di fuggire, nondimeno si crede che elle non fuggano se s'impiastreranno con lo sterco di uno Vitello primogenito gli buchi de uasi come dice Palladio. Cercheremo l'api del mese d'Aprile come scriue il medesimo, ne luoghi

ghi aperti, & primieramente uedremo se son da pres
so o da lunghi. Et porteremo con noi cinapro liqui-
do ò qualche altra cosa che tinga, & osserueremo le
fonti o l'acque uicine, & allora si tocchi il dorso delle
api che beono con un fuscello intinto in quel colore, &
poi aspetteremo & se quelle che noi tingemmo ritor-
neranno tosto, allora noi poßiamo conoscere che le
stanze loro son uicine, ma se torneranno tardi, giudi-
cheremo per l'indugio del ritornare che esse habbino
piu lontana la stanza. Alle uicine tu potrai andar
ageuolmente, ma alle lontane bisognerà tenere que-
sto modo. Piglia uno bocciuolo di canna co' suoi nodi
dall'un capo & dall'altro, & fendilo da un lato, &
mettiui dentro un poco di mele et poi ponlo presso alla
fonte, & quando l'api saranno uenute alla fonte, &
ch'elle per l'odor del mele entreranno nel bocciuolo,
chiudi la fessura col dito grosso, & lascia che esca una
sola ape, & seguila, & a questo modo ella ti mostre-
rà in parte la sua magione. Et quando tu comin-
cierai a non uederla piu, lasciane andare un'altra
fuor del bocciuolo, & seguitala, & cosi mandando
fuori l'una dopo l'altra ti meneranno alla loro stan-
za. Altri mettono un poco di mele intorno all'ac-
qua in un uaso, del quale quando un'ape ha gustato
l'acqua ui conduc e molte altre, perche uenendo in co
pia, & notandosi la lor o andata & la loro uenuta ti
conducono fino alle stanze loro.

In che modo si debbono tenere & gouernare. Cap. XCVII.

I GVARDIANI dell'Api debbono procurare che ne' luoghi all'intorno oue esse dimorano sia abondāza di fiori o in herba o in frutti o in arbori per sua industria. Delle herbe nutrisca, l'Origano, il Thimo, la Santoreggia, il Serpillo, le Viuole, la Persa, il Giacinto che si chiama Iride o Ghiaggiuolo, il Narcisso, il Croco, & tutte l'altre herbe di odor soaue & di fiori odoriferi. De' frutti, ui sieno, le Rose, i Gigli, il Ramerino, & l'Ellere. De gli arbori il Mandorlo, il Pesco, il Pero, & gli altri arbori che producon meli, ne' quali non è amaro ne nel sugho, ne anco ne' frutti, ma de gli arbori saluatichi, il Rouere, il Bosso, il Terebinto, il Lentisco, il Cedro, il Tiglio l'Ilice minore, & si lasci star il Tino è il Tasso, percioche le sopradette cose fanno mel dolce, & l'altre gli danno sapor cattiuo come dice Palladio. Et si deon specialmente seminar le predette, se non ui sarà nel luogo dell'api il suo natural pasto come dice Varrone. Ma quelle che l'api seguitano uolentieri sono le rose, il Serpillo, l'Appiastro, il Papauero, la Faua, la Lente, il Pisello, il Basilico, la Cēdragola, il Citiso che è utilißimo a quelle che son sane, il quale comincia a fiorir di Marzo, et dura fino a Settembre. Ma il Thimo è acconcio molto per la sanità dell'api a far dolce il mele. Bisogna parimēte che habbiano acqua da bere, & che sia prossimana, la qual non sia corrente, ne profonda oltre a

due

due o tre dita, nella qual giaccino o testi rotti, o pietricelle, sopra i quali elle si poßino posare & bere. Et si dee hauer diligẽtißima cura che l'acqua sia netta, percioche fa prò per hauer buon mele. Et percioche quando è tẽpesta di gragniuola, o di pioggie, o di uento o di freddo, elle non possono andar di lungi per trouar da mangiare, però si dee apparecchiare loro il cibo accioche non sieno constrette a uiuer solamente di mele, o uotando le cassette di abbandonarle. Et però cuocono in sessanta libbre d'acqua dieci libbre di fichi graßi & cotti gli mettono a piè delle cassette fatte in focaccie. Altri mettono acqua melata in uasi presso le stanze loro, alla qual aggiungono lana pura per la qual succiano in un tempo medesimo, accioche non s'empiano per troppo bere, o caggino nell'acqua & a ogni cassetta pongono un uaso. Altri poi che hanno posto uua passa & fichi, gli mettono nella sapa, & fattene focacciette le pongono quiui, accioche l'api nel tempo del uerno habbiano da mangiare. Nel tempo della primauera e del caldo, il guardiano dee ueder il melaio tre uolte il mese, & affumicandole leggiermente, dee nettar la cassetta dalle brutture, & cauarne tutti i uermini. Oltre a ciò auertire che non ui habbia molti Re, percioche sono inutili per le seditioni, percioche le sorti de' Duchi son due, come dice Menecrate & Virgilio, l'uno è nero, & l'altro è di color uariato il quale è migliore. Dee adũque il guardiano ammazzar il nero, il quale è traditor dell'altro Re, & corrompe la cassetta perche si fugge &

mena seco moltitudine, & così cesserà la battaglia come scriue Virgilio. Gli Sciami cominciano a crescere del mese di Maggio come dice Palladio, & nell'estreme parti de fiali, si generano alcune apicelle maggiori, le quali alcuni pensano che sieno i Re, ma i Greci le chiamano Oestri, & comandano che s'amazzino, percioche disturbano la quiete e il riposo de gli sciami che uiuono in pace. Et di questo tempo abondano anco di farfalloni, i quali noi douemo ammazzare. Inoltre si deon nettar le cassette dalle brutture intorno al principio di Nouembre, percicohe noi non poßiamo poi nel uerno che uiene, aprirle o toccarle, & questo si dee far in dì che sia chiaro & tiepido per lo Sole, nettando con una penna d'uccello che sia salda, que' luoghi di dentro che noi poßiamo toccare con le mani. Et all'hora douemo turar con fango & con sterco di bue mescolati insieme tutte le fessure di fuori delle cassette & coprirle con ginestre o con altro di sopra a somiglianza d'uno portico, acciochè si poßino difendere dalle tempeste et dal freddo. Il buon guardiano dee ueder di Settembre le cassette uecchie & uender quelle che la state passata non hanno fatto gli sciami pieni & pesanti, o ammazzar l'api, & far il mele & la cera in quel modo & in quella maniera che si dirà piu oltre a suo luogo. Inoltre il guardiano (si come affermano color che son pratici) dee tenere le cassette nel tempo della state alquanto rileuate con sottili rottami di tauole, si che le api ne poßino a pena entrare & uscire, ma non le lucertole, &

il uerno

l uerno turargli ottimamente col letame del bue. Ol
re a ciò quando ſi menomano troppo di mele (la
qual coſa ſi conoſce col guardar di ſotto all'insù, o col
peſo, o col far un foro & ſia meglio) a punto nel me-
zo, nella parte di ſopra, per lo qual ſi mandi giù uno
baſtoncello bello netto, ſi dia lor mele, o polli arroſtiti,
o altre carni. Dicono anco che ſe la caſſetta è graſſa, ſi
laſci il uerno ſopra i ſuoi ſedili, ma s'ella è magra, ſi ri-
ponga in caſa al buio, acciochè i topi non la moleſtino.

De nocimenti che auengono all'api & della loro cura. Cap. XCVIII.

SI DEE prouedere, come dice Varrone, che le
piu deboli non ſieno offeſe dalle piu poderoſe, percio-
che per queſto il frutto ſi menoma, & però le deboli
morto il lor Re ſi ſottopongono ad un'altro Re. Bi-
ſognerà bagnar con acqua mulſa quelle che combat-
teranno ſpeſſo fra loro, per laqual coſa, non ſola-
mente reſtano di combattere, ma s'adunano tra
loro toccandoſi inſieme, & tanto piu s'elle ſaranno
bagnate di mele, per l'odore del quale auidamente ſi
mettono inſieme, & ſi ſtupiſcono beendolo. Ma
ſe elle uſciranno troppo ſpeſſo dall'altre, biſognerà
affumicarle, e por lor uicino qualche herba che ſappia
di buono, & maßimamente appiaſtro & Thimo. Et ſi
dee prouedere ch'elle nõ ſi diſperdano o ꝑ troppo caldo
o per troppo freddo. Ma quãdo elle ſon colte in paſtu-
ra alla ſproueduta da uẽto da ſubita acqua, o da fred
do (che rare uolte ſol'auenir ch'elle ſien ingãnate &

offese dalle gocciole) giacciono abbattute, & allora bisogna adunarle in qualche uaso, & riporle al coperto in luogo caldo, & in buona cenere tiepida, ma si dee gettar loro addosso piu tosto calda che tiepida dimenando pianamente il uaso senza toccarle con mano & si debbon mettere al Sole accioche risuscitino uicino alle lor cassette, accioche ritornino a casa loro. Ma s'elle son malate, che si conosce a questi segni, come dice Virgilio, perche hanno continouamente cattiuo colore, & son brutte per magrezza, & portan fuori le morte, & alcune d'esse abbracciate co' piedi, pendono dalle soglie dell'uscio, o che dentro combattono tutte insieme, & son pigre per la fame & per lo freddo, si ode allora un suono piu graue, & susurranno come fa l'ostro nelle selue o l'onde nel mare, o come le fiamme del fuoco nella fornace ardente, & allora si dee far fumo di galbano, & dar loro il mele su le canne, & farà prò se si mescoleranno con esso galle peste o rose secche, o minuzzoli di carne arrostita, o uua passa, o Cetropio, o Thimo, o Centaurea, o se si metteranno alle porte dell'api, le radici di quella herba che i Contadini chiamano aniella, la qual si conosce, perch'ella nasce ne' prati & s'alza sul pedale come una selua, & è tutta piena di foglie intorno intorno, il suo fiore è aureo, & il suo sapore è aspro alla bocca. Caueremo anco, come dice Palladio, le lucertole & le rane, & tutti gli altri animali inimici all'api, & deuemo anco far paura a gli uccelli con strepiti & con romori. Suol uenir male all'api del mese di

Marzo,

Marzo, perciochè mangiando elle bramosamente dopo il uerno, i fiori del Titimalo & dell'olmo che sono amari, & che sono i primi a nascere, si muoiono per scorrenza di corpo, se non si soccorre tosto con qualche rimedio. Darai adunque loro granella di melegranate trite nel uin garbo, & si pongano così fredde in un uaso, ma se ti parranno ch'elle sian malamente concie di corpo, & come morte, le spruzzerai con un cannello di canna, di mel cotto con poluere di galla, o di rose secche. Bisogna innanzi a ogni altra cosa auertire di trouar uia sempre le parti putride de fiali, o quelle poche cere le quali, lo sciamo (ridotto per qualche accidente a poco numero) non puo riempiere, con ferro tagliente & con destrezza, acciochè mouendo l'altra parte del fialo, non constringa le api a fuggire. Se tu uedi ch'elle per l'abondanza de' fiori attendono solamente a far il mele, & non a generare, & ch'il mele sia in abondanza, tu potrai dopo tre dì chiuder il foro, & non lasciar ch'elle escano, perciochè a questo modo si daranno a generare. Si deon nettar le cassette nelle Calende d'Aprile, purgandole da ogni bruttura che elle habbian fatto nel tempo del uerno, & da i uermini, dalle tignuole, da' ragni da' quali si guastano i fiali, & da i farfalloni i quali fanno i uermini col suo sterco. Il modo d'ammazzar i farfalloni è questo, come dice Palladio. Mettiamo la sera un uaso di rame alto & stretto tra le cassette con un lume acceso nel fondo, i farfalloni ui s'aduneranno & uoleranno intorno al lume, & essendo

il uaso stretto saranno sforzati per la caldezza del fuoco a morire. Et poi ui si conduca letame di bue, il quale è molto salutifero all'api, il qual purgamento si dee usar fino all'autunno. Queste tutte cose & somiglianti dee far il guardiano sobrio, e che si guarda di mangiar agli, cipolle, & cibi acerbi, & che si schifa da gli odori cattiui, e d'ogni altra cosa insalata.

De' costumi dell'api, & dell'industria loro, & della lor uita. Cap. XCIX.

L'API non son di natura solitaria come l'Aquile, ma come gli huomini, perciochè tra loro è compagnia d'opera, & di edifici, & nell'api è arte, & ragione, di fuori si pascono, & lauorano di dētro, & niuna d'esse stà in luogo brutto o puzzolente. Et se alcuna uolta sono sparse per aria, si riducono insieme col cembalo, o con altri suoni. Seguitano il lor Re ouunque egli uà, & s'è stracco lo portano, & se non puo uolare lo sollieuano per conseruarlo, & non stanno senza far nulla, & odiano le pigre, ma facendo empito cacciano da loro i fuchi, i quali non l'aiutano, & consumano il mele, i quali gridando son perseguitati dall'api. Turano ogni parte delle cassette oue possa entrar uento, dall'uscio in fuori. Viuono tutte come in uno essercito, & dormono scambiandosi tante per hora, & lauorano egualmente, & d'esse ne uanno altroue quasi come colonie, & di queste colonie alcune fanno a uoce i capi imitando quasi il suon della tromba, & ciò fanno maßimamente quando hanno tra lo

ro

ro segni di pace o di guerra. Si cibano solamente di melagranate & di sparagi, & dall'uliuo togliono il mele, ma non è buono. Della faua, dell'appiastro, della zucca & del cauolo cauano due cose, la cera & il mangiare, il medesimo fanno delle mele, & delle pere saluatiche. Del papauero cauano cera & mele, della noce greca, & del lapsano si dice che ne cauan tre cose, cioè cibo, mele & cera, & così prendono gli altri fiori per seruirsi, qual di piu cose per una opera solamente, & qual d'una sola. Et d'una cosa fanno mel liquido, come del fior del cece, & d'una altra lo fanno spesso come del ramerino. Et così d'una cosa lo faranno poco soaue, come del fico, & d'un'altra buono come del Citiso, & d'un'altra lo faranno perfettissimo, come del Thimo, secondo che dice Varrone. Oltre a ciò Virgilio disse, ch'esse formano con la cera i Palagi & l'altre magioni de i Regni. Et etiandio spesse uolte errando tra le dure pietre si ruppero l'ali, & lasciaron l'anima sotto il peso, tanto è l'amor loro che i fiori, & la gloria di generar il mele, auegna ch'elle poco uiuano, percioche non passano piu oltre di sette anni, quãtunque la generation loro resti immortale.

Quando, perche, & in che maniera escano gli sciami, & in che modo si prouegga innanzi la loro uscita. Cap. C.

LO Sciamo suole uscir come dice Varrone quãdo l'api nate, son sane è bẽ nutrite, et che uoglion mãdar

le colonie della lor generatione, come gia fecero i Sabini per la moltitudine de' figliuoli, & a questo uanno innanzi due segni. L'uno è, che ne di uicini alla partita, & maßimamente la sera molte d'esse aggomitolate insieme come uua, o altre pendendo si stanno su l'uscio delle cassette, l'altro è, che douendo tosto uolare o hauendo di già cominciato, suonano fortemente, come fanno i soldati & i popoli quando muouono gli esserciti, et come sono uscite fuori uolano alla presenza della cassetta & aspettano l'altre che non sono uscite fin tanto che si riduchino tutte insieme. Ma Virgilio scriue, ch'elle escono qualche uolta per combattere, percioche essendoui spesse uolte due Re, nascon tra loro & tra i lor seguaci grandißimi dispareri & discordie, la qual cosa si conosce, perche s'ode in aria un gran suono, quasi come di trombe, mentre che animosamente si raccogliono insieme & risplendono per le penne, & aguzzano le punte de' becchi, & assettandosi nelle spalle, & circondando & spessandosi intorno al Re, & chiamando con gran grida il nimico, prorompono nell'essercito de gli auersari, et aggomitolandosi mescolatamente fanno un gran suono, & caggiono strabocchеuolmente & spesse, come fa la gragnuola, & come le ghiande quando si scuoton dall'arboro. I Re ualorosamente nel mezo della battaglia combattono insieme con l'ali splendenti & non si partono dalla battaglia, fin tanto che un di loro uolgendo le spalle non si metta a fuggire, perseguitato dal uincitore. Questi cosi fatti motti d'ani-

mo, & questi tanti combattimenti, si quietano col gittar loro di sopra un poco di poluere. Ma quando tu harai radunato l'uno & l'altro Capitano con le lor schiere, ammazza le peggiori, acciochè non facciano più danno, & riponi le migliori ne' Palagi, perciochè son di due generationi, il migliore è di color d'oro, & l'altro è horrido & brutto. Escono anco qualche uolta per darsi piacere, come scriue il medesimo Virgilio, perciochè uolano per aria scherzando, la qual cosa tu potrai uietar con ageuolezza, perciochè leuando l'ali al Re non potran uolar alto. Ma Palladio scriue che si prouede alla fuga dello sciamo, quando elle fanno tumulto & romore due dì innanzi laqual cosa si conosce, ponendo gli orecchi al buco della cassetta.

In che modo si debbon ricorre, & rinchiudere gli sciami. Cap. CI.

QVANDO *il guardiano dell'api uedrà che lo sciamo è uscito fuori, & ch'egli stà in aria, dee incontanente gittargli della poluere addosso, & sonar forte qualche cosa, acciochè spauentate non se ne uadano, ma s'appicchino a qualche luogo uicino. Et quando egli harà ueduto doue elle si posano, ui ponga herbe o rami, de' quali elle si dilettano bene appiccate a qualche pertica, acciochè elle ui si possano appiccare, & quando ui saranno tutte raunate, le metta in terra, & ui pongano sù la cassetta, nelle quali elle entreranno ne' lor propri luoghi, oue elle debbono*

ſtare: & poi ſi porteran uia la ſera. O ueramente ponga cõ una pertica nel luogo oue elle ſi appiccano una caſſetta picciola chiamata Aluaruolo, bagnata di buon uino odorifero, nella qual elle entreranno per ſe medeſime, o per lo fumo, & quando ui ſeranno tutte, ſi ponghino ſotto uno ſcanno che habbia un gran foro, & ſi purga ottimamente una nuoua caſſetta, & bagnata di uino odorifero, & di finocchi uerdi, & d'altre buone herbe, & fregata con alquanto di mele, ſi põga ſopra lo ſcanno, leuato uia il fondo di ſopra dell'Aluaruolo, percioche eſſe o per ſe medeſime, o col fumo, entreranno nella caſa nuoua, la qual ſi potrà poi ripor ſul far della ſera a ſuo luogo. Ma s'elle ſi ſaranno già appiccate in qualche ramo, ſi tagli col ferro, et ſi metta in terra leggiermente, & ui ſi ponga ſopra la nuoua caſſetta, ſi come io diſsi innanzi, o ueramente ui ſi metta l'Aluaruolo, & ſi faccia come ho gia detto. Ma ſe tu non puoi ricor tutto lo ſciamo intero, ricoglilo in due, o in tre uolte, & mettilo a poco a poco ſotto la caſſetta. Ma s'egli aueniſſe che il Re foſſe inſieme con una di quelle particelle, tutte l'altre uerrãno per ſe medeſime. Et ſe foſſero già entrate in qualche arboro cauo & forato, ſi metta l'aluaruolo al buco, dal quale elle entrano, et eſcono, & ſi faccia fumo per qualche altro foro grande, fatto di ſotto dall'api nell'arboro, accioche elle ſi fuggano nell'aluaruolo apparecchiato di ſopra, o ſu rami che ui ſarãno poſti, nõ ui eſſendo aluaruolo: et coſi ſi potranno hauere in piu uolte. O ſe quell'arboro foſſe ſottile, ſi tagli con la ſe-

ga di ſotto & di ſopra, & coperto con una ueſte netta, ſi porti uia, & ſi caccino l'api in una caſſetta nuoua, o che ſi alluoghino in caſa a quel modo o che ſi caccino al poſtutto fuor di quell'arboro, & quando ſi ſarāno appiccate a qualche arboro, ſi faccia, come ſi ha detto di quelle che ſi partono uolontariamente. Ma s'elle s'appiccherāno in herba, o in arbuſcello, o in altro luogo ſopra il quale ui ſi poſſa porre la nuoua caſſetta, non ui è altro da fare, ſe non che ſi riceuino in quella & la ſera ſi riponga ſopra i poggiuoli. Oltre a ciò s'elle ſi appiccheranno in qualche luogo non conueneuol per loro, onde non ſi poßino leuare a' predetti modi, ſi ſcuotino con pertiche lunghißime, sì ch'elle caggiano in terra, e ſi pongano in conueneuol luogo. Quando il guardiano dell'api fa queſte coſe, come dice Palladio, dee eſſer netto da ogni bruttura, & libero da ogni cattiuo odore di fortumi, o d'agrumi. Inoltre dee eſſer ſollecito & attēto di hauer apparecchiate nuoue caſſette, nelle quali ſi riceuino gli ſciami giouani & rozzi; percioche l'api nouelle per la uaghezza del uolare ſi fuggono ſe non ſon guardate. Quelle ch'eſcono, dimorano sù l'entrata due o tre dì, le quali ſi deono riceuer incontanente in nuoue caſſette. Il guardiano dee oſſeruarle di cōtinouo, fino alle otto, et alle noue hore, & maßimamēte del meſe di Giugno, quando egli harà conoſciuti i ſegni della futura fuga; percioche elle nō hanno in coſtume d'andare, o di fuggire dopo le hore predette, auegna che alcune nō dubitino di partirſi, & d'andare incontanente. Inoltre,

quando elle ſaranno uſcite per combattere, & che, o per la poluere, o per altra coſa ſaranno ſtate conſtrette di appiccarſi a qualche luogo, guardi s'elle ſono appiccate tutte inſieme, & uegga s'elle ſon tutte ſotto un Re, o ſe riconciliate inſieme hanno fatto la pace. Ma s'elle ſaranno appiccate in due, o in piu luoghi ſeparati l'un dall'altro, ſappia che elle quaſi come un popolo, ſon diſcordanti tra loro, & che ui ſono tanti Re, quanti ſono i luoghi oue elleno ſono appiccate. Et doue egli uedrà che l'api ſien piu aggomitolate inſieme, & folte, uada cercando i Re con la mano unta di mele, d'offillo, o d'appio, i quali ſono un poco maggiori, & piu lunghi, & con le gambe piu alte dell'altre api, & con piu corte penne, & piu belli & netti, & morbidi, & ſenza pelo, ſe non che nella fronte ſono alquanto piu pieni, & nel uentre portano una coſa quaſi come un capello, ilquale eßi non uſano per ferire. Ve ne ſono anco alcuni altri foſchi & hirſuti, iquali biſogna ammazzare, & ſerbare i piu belli. I quali ſe uãno uagando ſpeſſo co ſuoi ſciami, ſi leuino lor l'ali, sì che nõ poſſano andare: e allora nõ ſi partendo il Re, tutte l'altre reſtano. Ma ſe nõ naſceſſe alcun ſciamo, poßiamo mettere inſieme l'api di due, o di piu uaſi, bagnate però l'api di liquor dolce, & le terremo chiuſe dãdo lor il mele ꝑ cibo. Nõdimeno noi dobbiamo laſciar nella cella alcuni ſpiragli piccioli. Ma ſe tu uorrai riparare alla caſſetta che foſſe ſcemata di popolo ꝑ qualche malattia, cõ empierla di nuouo, cõſidera nelle altre che ſono abbãdonate le cere de fiali,

i luoghi piu baßi oue son nate l'api di nuouo, & come trouerai segno del Re che dee nascere, taglia il luogo oue egli stà con tutta la generation, & mettilo nella casetta ch'è scema. Il segno del Re che dee nascere è questo, che tra tutti i forami dell'api, quello del Re è maggiore, piu lungo, & piu apparente de gli altri. Ma si deon trasportare, allora che essendo maturi i coperchi per nascere, elle si sforzano di cauar fuori il capo; perciochè se tu lo trarsporterai nõ essendo mature, ei moranno. Ma se lo sciamo, si leuerà subito, & gli farà paura con strepito di bacini, o con qualche altro stromento di terra, et allora ritornerà alla cassetta, o che s'appiccherà a qualche ramo uicino, & quindi si metta con le mani, o con la cazza nel uaso nouo bagnato di mele, & di herbe usate, & essendosi riposato in quel luogo, si metta la sera fra l'altre.

Quando, & come si puo torre il mele dall'api. Cap. CII.

SI castrano le cassette del mese di Giugno, come dice Palladio, e si conosce a molti segni, quando esse son mature, & apparecchiata a darne il mele. Et primieramente quando le cassette son piene, noi udiamo un sottil mormorio dell'api; perciochè le sedie de fiali, quando son uote rendono il suono delle uoci maggiore non altramente che si facciano gli edifici delle case oue non è dentro nulla. La onde quando noi sentiamo il mormorar dell'api con gran suono, & roco, poßiamo conoscere che i gratticci de fiali non son buoni da mie-

tere. Inoltre quando esse con ugual consenso si riuolgo no incontra a fuchi, che son api maggiori, danno segno ch'i meli son maturi. Oltre a ciò è segno di mietere gli fiali, come dice Varrone quando l'api s'aggomitolano insieme di dentro. Et anco quādo i forami de fiali, son quasi coperti da una pellicina; percioche allora son pie ni di mele. Gli altri si deono castrare nella hora del mattutino, quando l'api son pigre, & che non son mos se dal caldo. Si faccia fumo di galbano, & di bouina secca in un caldaio pien di carboni. Et il uaso sia situa to di modo, che il fumo possa entrare per la sua bocca stretta, e a questo modo partendosi l'api, si potrà tor-re il mele. Si lascia in questo tempo medesimo la quin ta parte de fiali per cibo dello sciamo. Et i fiali che so no putridi, & guasti, si cauino fuori della cassetta. Le cassette si castrano anco del mese d'Ottobre, con quel medesimo modo ch'io ho detto di sopra, lequali però si conuengon uedere, & se ue ne è abondanza, cauarne, & se ue n'è mezanamente, lasciarne la metà, per lo bisogno del uerno. Ma se nella cella ue ne fosse la me-tà, non se ne toglia punto. Ma Varrone scriue che si dee tor solamente a terza parte de fiali, & ch'il resto si serbi per lo uerno, auegna che le cassette sien tutte piene di mele. Ma se si trouasse ch'il futuro uerno, douesse esser freddo & molto aspro, non se ne tragga punto, come dice Virgilio. Ma gli huomini de nostri tempi molto pratici in così fatte cose affermano, che si dee tor il mele una uolta l'anno, & questo dalla fine d'Agosto infino a mezo Settembre. Ma quan-

do la

do la cera è corotta, si puo torre e innanzi, & ogni qualunque uolta si uuole; di maniera che si dee torre il mele, o poco, molto secondo il rispetto della pocchezza, o della grandezza del mele che è nella cassetta; & secondo la pocchezza & la grandezza del cibo che bisogna allo sciamo pur che non si toglia piu della quarta parte. Il modo del cauarlo delle cassette che stanno in piedi, è questo, cioè che si chiuda il foro con herba, o i fori se saranno molti, acciochе l'Api non poßino uscire, & di sotto si facci fumo con qual che panno molle, o con paglia, acciochе elle uadano nella parte di sopra della cassetta, & piegata la cassetta, si taglino i fiali con un coltello sottile, posto spesso nell'acqua acqua acciochе non ui si appicchi la cera, & acciochе non s'offendino quelle che restano. Ma se la cassetta stesse a giacere, i fiali si comincianо a far nella parte di dietro, appiccati alla tauola di sopra, & questi sono i primi che s'empieno di mele, & poi lauorano nella parte dinanzi, & si stanno tutte quiui, & però si puo sicuramente aprir il fondo di dietro, il quale deé esser acconcio di maniera che si possa aprire ageuolmente, & trattine furtiuamente gli fiali del mele, si rimetta il pondo al suo luogo. Ma quando l'Api se ne aueggono, tutte uanno a riempiere il luogo uoto, & hauendolo ristorato & compiuto, ritornano dalla parte dinanzi, & ui dimorano. Dalla qual cosa si puote apertamente comprendere ch'elle hanno ripieno il luogo uoto.

Come si fa il mele, & la cera. Cap. CIII.

IL MELE si fa da i filiali, o dall'Api in questa maniera. Si toglie uia da fiali innanzi che si spremino, tutto quel ui fosse di cattiuo, e l'Api muore se ue ne fossero; perciochè con l'odor loro corrompono il mele, & cosi rotti in pezzi, si ponghino in una cesta netta, & si lascino stare a quel modo fino ch'il mele esca fuori da se, o ui si metta sopra qualche peso che lo spriema. Quel ch'esce fuori è mel crudo bellissimo. Et poi si cuoce il mel con la cera, come si dirà piu oltre. Quando l'Api sono rotte & occise si fa a questo modo. Si toglino del mese di Settembre le cassette piu graui & piu uecchie, le quali la state passata non fecero sciami, & si tenga la cassetta cosi un poco sopra il fumo & sopra la fiamma della paglia, acciochè l'api fuggano dalla parte di sopra, o che si abbrucino le ali. Et poi riuolgi il coperchio della cassetta, o sopra terra, e taglia cõ una uanghetta di ferro i bastoni che son nelle cassette, & con la medesima rõpi, e conquassa molto ben la cera, l'Api, e il mele. Et pòi riuolgi la cassetta, & lieuale il copertoio & mettilo sopra la stanghetta del mastello, la quale sia netta & fa con la uanghetta discendere il mele, & la cera nel mastello, il quale tu potrai poi porre in un sacchetto, & poi che l'harai legato bene stretto, spriemilo a qualche modo, o con qualche uite di quelle da maestri da legname, o uero fra due asicelle poste fra due stanghette legate

di

di ſotto, o poſta l'aſſe in una conca con un peſo diſopra alla ſtanghetta, o tra due baſtoni che due huomini ſtringhino dall'un capo & dell'altro, e un terzo di mezo torcia forte la parte di ſopra della ſtanghetta, & quel che uerrà fuori ſarà mel crudo, & s'il ſacchetto ſi raddoppierà, ſi dee ſpremer cõ la ſtanghetta piu forte. Et quel che poi reſterà nella taſca ſi ponga a fuoco lento in una caldaia, & ſi faccia ſcaldare adagio & ſi dee tenere ſempre la mano nella caldaia, aprendo la cera che foſſe aſſodata inſieme, fino a tanto che ſarà disfatto interamente il mele & non la cera, & quando il mele comincierà a punger alquanto la mano per lo caldo, riponi ogni coſa nella taſca, & di nuouo ſpriemi un'altra uolta come ſi è detto di ſopra, & non importa molto ſe non ſi preme ſi agramente che ui reſti del mele appiccato alla cera, poi ch'il mele è di minor pregio che non è la cera. Et quello che ne eſce ſi chiama mel cotto, il qual ſi dee por ne uaſi & laſciarli ſtare aperti per qualche dì, accioche ſi purghi di ſopra, fino che egli ſi reſti di bollire infreddando. Il piu nobil mele è quello che eſce fuori quaſi per ſe medeſimo innanzi la ſeconda ſpremitura. La cera che reſta nella taſca poi che ſi è ſcolato il mele, meſcolata o non meſcolata con l'Api, ſi metta in una caldaia netta, nella qual ſia tanta acqua o piu, quanto è la cera. Et ſi tenga al fuoco fin ch'ella ſia disfatta tutta, rimenandola ſempre con la ſpatola o con una bacchetta, & ſi metta poi in una taſca groſſa, & ſi ſpriema forte, accio-

che caggia nella secchia o nel cattino qualche poco di acqua che ui fosse dētro, et quiui stia fino ch' ella è rapresa bene, & poi si lieui, & si netti da ogni bruttura che fosse tra l'acqua & la cera & si serbi. Et se piacesse ch' ella fosse piu bella, si scaldi un'altra uolta senza acqua & si riponga in un uaso di qualunque forma che piu ti picerà bagnato d'acqua & si getti uia tutto quel che resterà nella tasca, & la cera si laui in acqua calda, & si ponga al fumo, et a questo modo durerà lungamente.

Dell'utilità dell'api. Cap. CIIII.

Si ha dall'api grādißima utilità, s' elle hanno luogo sofficiente, & s' elle son gouernate con diligenza. Perciochè di poche si fanno in breue tempo molti sciami, se perauentura non nuoce lor il tempo contrario. Perciochè esse partoriscono una uolta & due l'anno & il piu delle uolte tre, & mandano fuori lo sciamo, & si tengono senza fatica & senza gran spesa, auegna che non si dee però hauer poca cura di loro. Delle quali, quando sono cresciute tu potrai uender a gran prezzo quelle che son uecchie di cinque anni o di sei, e che restano di partorir per l'età, pcioche hāno molta cera, et potrai serbar le piu nuoue. Et quel che è maggiore importanza, la cera fa honore al Re eterno il giorno & la notte. Oltre a ciò fanno mele in grande quantità, il quale è molto utile cosi a uso di cibo, come anco a uso di molte medicine. Et Varrone uolendo dimostrar la loro utilità, racconta che in Spagna

furon

furon due fratelli soldati ch'arrichirono d'un campo Falisco; perciochè hauendo il padre lasciato lor una picciola casetta con uno campicello non punto piu grande d'una bifolca, eßi fecero intorno a tutta la casa cassette d'api, & uno horto, & tutto l'altro resto del campo seminarono di Thimo, di Citiso, & d'appiastro. E che costoro non toccarono mai meno per uolta, di dieci milasestertij per conto di mele. Onde Persio disse.

Non si satian giamai l'Api di Thimo,
Ne le Caprette mai di uerdi frondi.

IL FINE DEL NONO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DECIMO.

FILOSOFI *antichi, l'intelletto de quali fu illustrato dall'omnipotente Iddio, acciochè co noscessero le cose utili alla generatione humana, uedendo che tutte le cose che sono sotto il Cielo, sono create per utile de gli huomini, pensarono con sottile auedimento in che modo essi potessero prendere gli animali aerei, terrestri, & acquatici, i quali per lo peccato del primo nostro Padre non obediscono all'huomo. Et ritrouarono molte cautele, le quali gli huomini posero in uso, &*

con

con l'ingegno loro ne aggiunsero socceßiuamente dal l'altre non conosciute, o non sapute da molti. Et però io intendo di ridurre in scrittura tutte quelle cose ch'io potrò sapere in questa materia. Trattando prima in che modo si pigliano gli uccelli, & secondariamente le bestie saluatiche, e in ultimo de pesci. Et dirò de gli uccelli in che modo si piglino con gli uccelli rapaci domesticati, con reti, con lacci, con uischio, con le balestre, con archi, et con altri modi. Delle bestie dirò come si piglino con le bestie domesticate, con lacci, con le reti, con le fosse, con le tagliuole, & con altri modi. De pesci dirò anco come si prendino con le reti, con cesti, con l'amo, & con la calcina.

De gli uccelli rapaci in generale. Cap. I.

I SAVI antichi uedendo che alcuni uccelli uolando per aria pigliauano gli altri uccelli s'affaticarono di addomesticar diligentemente la generatione de gli uccelli rapaci accioche hauessero con l'aiuto loro quel ch'eßi non poteuano per se medesimi acquistare a modo alcuno. Et si dice ch'il primo trouatore di questa cosa fu il Re Dauco, il quale col suo diuino intelletto conobbe la natura de gli Sparauieri, & de Falconi, & insegnò a domesticarli, perciochè eßi imparassero a predare, & a gouernarli quando erano infermi. Dopo il quale furono altri che insegnarono a fare il medesimo di molti altri uccelli rapaci.

Dello Sparuiere. Cap. II.

LO SPARVIERE è uccello conoſciuto. La ſua natura è di uiuer di ruberia d'altri uccelli, & però uà ſempre ſolo, & ſenza compagni, perciochè egli non ſi cura di compagnia nella preda. Et uola uicino a terra piu ch'egli può per rapire, & per non eſſer ueduto da gli uccelli che egli uuol prendere. Et è conoſciuto per inſtinto naturale da tutti quegli, li quali egli appoſta, & quando lo ueggono o ſentono, garriſcono, fuggono, & ſi naſcondono piu ch'eßi poſſono. Queſto uccello nel principio del ſuo mouimento è uelocißimo nel uolare; ma poi è lento in uolando, & però s'egli non fa la preda incontanente, ſi reſta di perſeguitar gli uccelli, & qualche uolta ſi mette tanto ſdegnato ſu qualche arboro, ch'egli non uuol a pena ritornare al padrone. Si truoua che gli Sparuieri fanno i lor nidi in certe alpi, & i migliori di tutti gli altri ſono (ſi come ſi dice) quegli che naſcono nell'alpi di Bruca, o di Bruſia in Schiauonia. Si dice anco, che gli buoni naſcono nell'alpi che ſono tra i confini di Verona, & di Trento. De gli Sparuieri alcuni ſon piccioli, i quali comunemente ſi chiamano da tutti Sparuieri, & alcuni altri ſono grandi, li quali ſi chiamano Aſtori; perciochè eßi ſono della medeſima generatione de gli Sparuieri, ſi come è il Coruo della medeſima generatione della Cornacchia, & il Can picciolo di quella del Can grande, & come ſi puo anco uedere in molti altri animali.

li. Et de gli Sparuieri alcuni ſono maggiori, & queſti ſono femine, & ſono di piu forza, & alcuni ſono minori, & ſi chiamano Moſchetti, & ſono maſchi, i quali ſono di picciola utilità.

Della bellezza de gli Sparuieri, & come ſi conoſca la bontà loro. Cap. III.

LA BELLEZZA *de gli Sparuieri ſi conoſce quando ſono grandi, corti, con picciolo capo, & che hanno il petto, & le ſpalle groſſe & larghe, le coſcie groſſe i piedi grandi, & diſteſi, & che il color delle penne ſia nero. La bontà ſi conoſce, percioche quel che è tratto del nido è migliore, & è poco uſato a fuggirſi dal ſuo Signore & queſto ſi chiama Nidiace. O ueramente quello che uſcito del nido, ua ſeguitando la madre di ramo in ramo il qual ſi chiama Ramingo, & ſuole eſſere buono. Dopo queſti è lo Sparuiere, il quale poi che ſi è uſcito del nido fu preſo innanzi che egli mutaſſe le penne, il quale ſi chiama Soro. Ma quegli che fu preſo dopo quel tempo, di rado usò a uiuere con gli huomini, & a dimorare; ma ſe perauentura egli reſta, è buono percioche egli fu uſato andare alla preda eſſendo ſaluatico. Et quanto piu par animoſo & ardito, & di miglior coſtumi, tanto piu è giudicato migliore da i pratici di queſte materie.*

Come ſi nutriſcano, ſi domeſtichino, & s'ammaeſtrino, & che uccelli pigliano, & come ſi mutano. Cap. IIII.

I Nidiaci, & i Raminghi ſi nutriſcono di buoni uccelli, & di buone carni, dandone loro piu uolte il dì a poco a poco, e quaſi ogn'hora, accioche eßi amino molto piu il lor Signore. Si poſſono anco dar loro uoua rotte in una ſcodella, & ben dibattute, & gettate nell'acqua bollente, & poi ſpremute con le dita. Si fa anco il medeſimo a Sori nel principio; ma quando ſono ottimamente fatti domeſtichi, ſi deon paſcer una uolta ſola ogni dì, dopo terza, quando hanno compiuta la digeſtione, & non prima. La qual coſa ſi conoſce da i pratici per la gorga che è uota, & fino a tanto che il cibo partendoſi dalla gorga non uada giù, non gli ſi dee dar altro. Si puo anco dargli da mangiar due uolte il dì, s'egli non harà il paſto nella gorga; & quando tu uedrai ch'egli la habbia uota, gli potrai dar il cibo ſicuramente, ſe perauentura tu non uoleßi andar il dì medeſimo, o il ſeguente a uccellare; perciochè biſogna allora che lo Sparuiere habbia fame, accioche egli uada piu auidamente alla preda, et che piu ageuolmente ritorni al padrone. Si domeſticano tenendogli lungamente in pugno, & maßimamente la mattina all'alba, et anco tra moltitudine di perſone e tra romor di molina, di fabbri, & di ſomiglianti coſe. Il Nidiace e il Ramingo s'ammaeſtrano (perciochè gli altri ſono iſtrutti nella lor ſaluatichez-

chezza) in questa maniera. Gli si dia lor da mangiare a nona, & il cibo sia buono, & il dì seguente si tenghino al buio fino a nona. Et poi si prenda, & si meni al luogo della caccia, & non si lasci andar prima alle Gazze, & alle Pernici; percioche son troppo forti, & s'egli non le potesse uincere si rintuzzerebbe il suo ardire, ma si lasci alle Quaglie, a Tordi, a Merli, & a somiglianti animali. Ma se tu uuoi che lo Sparuiere pigli le Gazze, fa di hauerne presa una alla quale tu potrai cauar le penne dell'ali, & poi fa che qualch'uno ascoso in uno fossato la getti innanzi allo Sparuiere, & allora lascialo andare alla Gazza. Essi prendono le Quaglie, le Pernici, le Gazze, le Ghiandaie, & molti altri uccelli, come sono le Merle, i Tordi, le Passere, & somiglianti. Si mudano ogni anno, percioche del mese di Marzo, o d'Aprile si mettono in una gabbia grande spetialmente a ciò fatta, & posta al Sole in luogo caldo, come sarebbe appresso le mura opposte alla parte del Meriggio. Et compiono di mutarsi nel principio d'Agosto & i piu nel mezo del mese, & alcuni non compiono in tutto. Et a questo uale, se si pasc on bene di buona carne, & specialmente d'uccelli & d'uoua, accioche si ingrassino ottimamente, percioche allora si mutano acconciamente. Et alcuni dicono ch'a questo ual molto la carne delle lucertole & delle biscie & de pipistrelli. Et alcuni altri gli pelano con molta consideratione, accioche le penne noue nascan piu tosto, ma per questo modo di fare si son guasti molti Sparuieri.

Dell'induſtria dell'uccellare, & come ſi inducono gli ſparuieri a non partirſi da il loro Signore. Cap. V.

IL SIGNOR dello ſparauiere ſi dee guardare di non l'offendere mai, quando uede che egli è adirato, & che non uuole ſtare in pugno o ſu la pertica, lo tocchi ſoauemente. & lo rilieui quando è pendente & conſideri, per quanto egli puo, i ſuoi coſtumi & la ſua uolontà, & faccia ſempre quel ch'egli uuole, & ſempre lo paſca in pugno, & non gli contradica punto in nulla; percioche lo ſparuiere è molto ſdegnoſo per natura. Oltre a ciò quando egli ua ad uccellare, non lo laſci, s'egli non uede ch'egli ſia bene appetitoſo della preda, & maßimamente alle Gazze, & alle Ghiandaie. Ne lo laſci andare molto di lungi, percioche ſdegnato qualche uolta per non hauere potuto aggiugnere lo uccello, ſi fugge dal ſuo Signore, & qualche uolta egli ſe ne ua ſopra uno arboro & non uuole ritornare al padrone. Inoltre non lo affatichi piu di quel che ſi biſogni, & non ſia tanto auido di hauer moltitudine di queſte o d'altri uccelli, ſi che il ſparuiere ſi guaſti, o s'adiri. Ma ſi contenti di quel che lo ſparuiere harà preſo di ſua uolontà, e lo paſca di quella preda, accioche egli ſenta profitto della ſua fatica, & che però gli creſca l'amore dell'uccellare.

Delle malattie de gli Sparuieri & della cura loro. Cap. VI.

AVIENE allo Sparuiere ch'egli ſi riſcalda oltre alla compleßione et alla ſua natura intãto ch'egli ha qualche uolta la febbre. Et allora egli ſarà caldo nel toccarlo, & ſtarà triſto, la qual coſa talhora auiene per ſola infiammatione de gli ſpiriti cagionata dalla troppa fatica o da qualch'altro accidente. Et qualche uolta da humori putrefatti in alcuna parte del corpo. Et allor s'egli è magro, ſi cibi poco e ſpeſſo di carne di polli e di piccioli uccelletti, e buono che s'aſtenga dalle Paſſere, percioch'elle ſono di compleſſion molto calde. Et le dette carni gli ſi dieno rinuolte in coſe naturalmente fredde, come ſarebbe in ſemi di zucche & di cocomeri triti, o in mucellaggine di pſillo & di ſomiglianti, o ſi cuocono un poco in ſciropo uiolato e in ſomiglianti, & gli ſi dia, e ſi ponga in luogo freddo & buio ſopra la ſtanga coperta di panno lino, & per lo piu bagnato in ſughi freddi. Et qualche uolta ſi infredda & non puo ſmaltir il cibo, & anco allora ſta triſto, & è freddo a toccarlo, & il colore de gli occhi ſi muta in pallidezza & ſi diſcolora, & allora ſi tenga in luogo caldo, & ſi porti ſoauemente in pugno, & ſi laſci qualche uolta uolar un poco, & gli ſi diano carni di uccelli & maßimamente di Paſſere, & di polli maſchi, & di pippioni, cotte un poco in coſe calde come ſarebbe in uino, o in acqua doue ſia ſaluia, o menta, o maggiorana, o

puleggio, e somigliãti, e si rinuolgino in mele, o in pol uere di semi di finocchi e d'anici o di comino, in tale modo però che non gli si dia nulla, se non è prima disce so il pasto dalla gorga. Et s'egli è magro si cibi piu spes so & in maggior quantità. Et s'egli è grasso gli si dia piu di rado, e men cibo, nondimeno si dee nell'un caso & nell'altro dargli da mangiare tẽperatamente fino ch'egli sarà guarito. Ma s'egli non smaltisce il pasto a modo alcũ, ma lo ritiene, dicono i pratici, che tu deb ba pigliar il cor d'una rana et legalo cõ un filo, e cacciaglilo in gola cõ una penna, & poi tira su il filo, & a questo modo egli butterà il pasto. Oltre a cio gli uen gono i pidocchi, & allora bisogna unger la stanga o il panno ch'è intorno alla stanga cõ sugo di macella o di assentio, & così si lasci al Sol la mattina infino a ter za. Gli uengono anco qualche uolta i uermini, & allo ra dagli sopra il pasto sugo di foglie di Persico, o uera mẽte poluere di Santonico, & sarà libero. Et qualche uolta patisce le gotte ne nodi dell'ale & nelle coscie, et allora gli si dee cauar sangue, aprẽdogli un poco la uena laqual è sotto l'ala o la coscia ou'egli patisce. Gli uien anco tal'hora la podagra, la qual gli uien per discesa de gli humori delle gotte, ne nodi de piedi & del le dita, & allora si curano col latte della herba che si chiama lattaruola, ungendone loro con essa i piedi et ungendone un panno lino & mettendolo su la stanga sopra ilquale si tenga lo Sparuiere fin che si rompa la podagra, & allora si lieui il panno & si unga la podraga col seuo, fin ch'egli sarà guarito.

Del-

Dell'Astore. Cap. VII.

GL'ASTORI *son della natura de gli sparuieri, si come si disse nel trattato de gli sparuieri. Et la bontà & la bellezza loro si conosce come quella de gli sparuieri. Et nascono nell'alpi & ne' boschi, & si domesticano, & si ammaestrano & si nutriscono come gli sparuieri. Pigliano le Pernici, le Cotornici, i Fagiani, gli Argironi & molti altri somiglianti uccelli, come sono Anitre, Oche, Cornacchie, e Lepri picciole & grandi, auegna ch'eßi non le poßino ritenere senz'aiuto de' cani. Feriscono anco i Capriuoli piccioli, & gli impediscono intanto che i cani gli posson pigliare. Si mutano come gli sparuieri, & possono auenir loro le medesime infermità, & si curano al modo medesimo. Nondimeno son piu forti di natura, & però non muoiono & non s'infermano cosi di leggieri, & non si richiede in loro cotanta diligenza, & non si partono cosi ageuolmente da' loro Signori.*

De' Falconi. Cap. VIII.

IL *Falcone è uno uccello che uiue di rapina, & uà solo alla preda come fa anco ogni uccello rapace per la cagione assegnata da noi nello sparuiere. Questo uccello uola marauigliosamente nel principio, nel mezo, & nel fin del suo uolo, percioche rotando sale in alto & affisa il guardo all'in giù, & come egli uede l'anitra, l'oca, o la grù, discende con l'ali chiuse, come saetta, a lacerar l'uccello con gli unghioni di die-*

tro. Et s'egli non lo tocca, lo ſeguita douunque egli ſi fugge. E ſpeſſe uolte quando egli non puo prender l'uccello che ſi fugge, s'adira con eſſo di maniera che uolandogli dietro menato da un certo furore, s'allunga troppo dal padrone di maniera che egli nõ torna piu. Queſto uccello è molto animoſo & di nobiliſsima generatione. Si dice che i Falconi la prima uolta uẽnero dal monte Gelboe che è nelle parti di Babilonia, et di quindi uennero in Schiauonia al Palognudo, e che poi di quel luogo ſi ſono ſparſi per alcuni altri monti erti & aſpri ne' quali ſi ritruouano.

Della diuerſità de' Falconi. Cap. IX.

De' Falconi alcuni ſon grandi, et queſti ſon chiamati comunemente Falconi, & alcuni ſon piccioli, & queſti ſi chiamano Smerli. Et de' grandi alcuni ſon neri, & alcuni ſon bianchi, riſpetto a quei neri, & alcuni ſon roſsi generati dalla meſcolanza de gli altri che ho detto, cioè che quando il Terzuolo ha perduto la ſua compagnia ſi meſcola con un'altra. Et tutti queſti Falconi coſi fatti ſon femine, & i ſuoi maſchi ſi chiamano Terzuoli, percioche naſcono inſieme in un nido tre per uolta, cioè due femine & il terzo maſchio, & però ſi chiama Terzuolo, i quali non ſono di tanta uirtù come la femina, & ſono molto piu minori che le femine.

Della bellezza & della nobiltà de' Falconi. Cap. X.

La bellezza & la nobiltà del Falcone ſi conoſce

s'egli ha il capo ritõdo, et piano la sommità del capo, & il becco torto et grosso et corto, et le spalle ampie, te le penne dell'ali sottili. Le coscie lunghe, & le gambe corte & grosse, i pie liuidi, & distesi & grandi, & quello che ha le predette cose, il piu delle uolte è buono, auegna che spesse uolte se ne siano ritrouati di brutti che sono stati perfetti. Et però si puo conoscere perfettamente la bontà & l'ardir loro alla pruoua. Nondimeno l'industria & l'arte di coloro che gli gouernano crescon molto la bontà, & il desiderio loro di pigliar gli uccelli. Et la ignoranza de' medesimi, spesse uolte gli lieua dal buon proposito loro.

In che modo si nutriscono, si domesticano s'ammaestrano, & si lasciano i Falconi. Cap. XI.

I FALCONI non si tengono su la stanga, ma solamente sopra una pietra ritonda e alquãto lunga, perciochè per instinto di natura, si dilettano molto piu della pietra. Quegli che sono i piu piccioli, si dilettano d'esser nutriti di carne di becco o di polli. Quando comincia a pigliar uccelli, dagli di quella prima cacciagione quanto egli uorrà. Et fa il medesimo della seconda & della terza, acciochè per questo s'inanimi alla rattura de gli uccelli, & a ubbidire al suo Signore. Da indi innanzi ristringilo, quando tu uuoi che egli prẽda de gli altri uccelli a questo modo. Scortica una gallina et fanne tre purgagioni et dagliele bagnate nell'acqua, et mettilo al buio, & lascialo star fino all'alba, et poi scaldalo al fuoco, e ua a uccellare, e nõ

lo affaticar piu oltre di quel ch'egli si uoglia, ma si la sci a gli uccelli solamente quando egli uuole & quan do egli ui uà bramosamente, perciochè a questo modo resterà uolentieri con teco, e cercherà di tornare a trouarti. Quando tu trouerai ch'il tuo Falcone è ardito, & ch'egli ha grãdißimo desiderio di prender gli uccelli, considera diligentemente il suo stato quanto alla magrezza & alla grassezza, e procaccia di mantenerlo in quel grado, nel qual tu lo truoui, perciochè alcuni Falconi si portan meglio quãdo son graßi, ma i piu & quasi tutti fan meglio quãdo son in stato mezano, & alcuni altri auegna che sien pochi quando son piu magri, & di questa generatione si tiene che sien i roßi. Et quando si lasciano la prima uolta a gli uccelli, si dee lasciar a i minori, & poi a mezani, ultimamente a maggiori, perciochè se si lasciassero la prima uolta maggiori, & che fossero uili, mancando lor lo ardire & l'industria che haueuano acquistata per l'uso, cominciano da indi innanzi a temere i grandi uccelli & i mezani, & a questo modo malageuolmente ripiglierebbono l'ardir loro innato, lo quale eßi perderono per l'ignoranza del lor gouernatore. Fa anco prò al Falcone per acquistargli audacia il tenerlo molto in pugno, dãdogli a terza una coscia di pollo, & poi mettigli innanzi dell'acqua acciochè si possa bagnare, & poi si metta al Sole acciochè si asciughi, & quindi si metta al buio oue si lasci star fino a sera. Et poi si tenga in pugno fin quasi a primo sonno. Vltimamente gli si tenga tutta la notte una

candela accesa o una lucerna dinanzi, & quando sarà uenuta la hora de' matutini, si spruzzi con uino & si tenga al fuoco, & nell'alba del dì si porti a uccellare, & pigliando, si cibi della sua preda quanto egli uuole. Et se non piglia, se gli dia una ala, & meza coscia d'una gallina, & si ponga al buio. Si dee metter in muda intorno a mezo il mese di Febraio, et gli darai da mangiar per un mese di tutte le carni. Et poi gli metterai innanzi una conca di acqua, ma dagli prima da mangiare, & se tu uedi che egli non muta, ungi la carne che tu gli dai di ricotta & di mele, & se ancora non muta, piglia una rana, & fanne poluere & mettila sopra la carne, & si muterà. Et guarda di non lo leuar dalla muda innanzi che egli habbia compiute le penne, & quando tu lo torrai dalla muda non lo tenere al caldo, ma tienlo assai in pugno, & non andare a uccellar con esso, se non son passati quindici dì. Pigliano l'anitre, l'oche, gli Argironi, le grù, le starne, & molti altri uccelli. Ma si dice che s'eßi mangiano il sangue de gli Argironi, perdono ogni uolontà di pigliar piu grù. Ma se mangiano solamente la carne senza il sangue, non incorrono in questo uitio.

Dell'infermità che uengono a' Falconi. Capitolo. XII.

VENGONO a' Falconi tutte quelle infermità che noi dicemmo che gli sparuieri sostēgono. I segnali & le medicine sono le medesime, percioche la natu-

ra de gli uccelli rapaci è quasi una medesima in tutti loro, & però non mi bisogna hora fauellarne in questo luogo. Nondimeno tu hai da sapere una cosa, che i Falconi son di piu forte natura che gli sparuieri, & s'infermano & non si muoiono così di leggieri, s'eßi mangiano innanzi che il cibo discenda dalla gorga. Inoltre alcuni Falconieri raccontano molti modi co' quali si gouernano i Falconi, & che uengon loro altre malattie, & che hãno bisogno d'altre cure, delle quali forse ch'alcune son uere, le quali s'approuano per le molte esperienze fatte, ma molte delle cose ch'eßi dicono non possono stare perciocbe nõ hanno del ragioneuole, & son cose piu tosto apparenti, che uere in fatto. Et però se in questo luogo nõ fossero tutte le cose che bisognano intorno alla cura de' Falconi & de gli altri uccelli rapaci, si supplisca per gli huomini pratici non per una uolta sola, ma per molte & per molte sperienze fatte in piu tempo.

De gli Smerli. Cap. XIII.

GLI Smerli sono della natura & della generation de' Falconi, & son quasi Falconetti piccioli, la qual cosa si uede per la forma del corpo loro, & per lo color delle penne, co' quali quando s'uccella, si fa piu tosto per piacere che per utilità. Questi pigliano spetialmente le allodole, e di tanto desiderio et di tanta animosità sono a quelle prendere, ch'eßi le hanno spesse uolte seguite nelle uille fino nel forno ardente, o nel pozzo, o sotto i mantegli de gli huomini. Io non

dirò

dirò altro della lor cura & del loro ammaestramēto, percioche si puo assai ageuolmente comprendere per le cose che si son dette di sopra.

De' Girifalchi. Cap. XIIII.

IL Girifalco è uno uccello rapace, maggior del Falcone, & è di gran uirtù & di gran potenza, & di marauiglioso ardire, di maniera che ne sono stati alcuni di cosi audace spirito che hanno assalito l'Aquile, percioche eßi prendono tutti gli uccelli quantunque sien grandi, & son quasi della natura de' Falconi. Et però basta assai per nutrirli et per ammaestrarli quel che s'è detto di sopra de' Falconi.

Dell'Aquile. Cap. XV.

L'AQVILA *similmente è uccello che uiue di rapina, la quale per la sua fortezza & per la sua audacia è chiamata Re de gli uccelli, percioche tutti la temono, ma ella non teme niuno. Le maniere dell'Aquile son diuerse, percioche alcune son molto grandi, alcune mezane, & alcune son picciole. Et di nuouo, alcune son piu nobili & che non appetiscono altro se non gli uccelli & gli animali terrestri che uiuono, & alcune a un certo modo sono ignobili & tralignano, le quali non solamente appetiscono le carni uiue, ma anco le morte, & discēdono sopra le carni de gli asini morti et di somigliāti, et queste cosi fatte dichinano al la natura et alla ignobiltà de' Nibbi. L'Aquile si domesticano da gl'huomini, cioè quelle che son tratte pic*

ciole dal nido. Ma nõ sarebbe gia sicuro a domesticar quelle che fossero state lũgo tẽpo in fierezza, percioche elle potrebbono per la lor fierezza & ꝑ la lor potenza offender grauemente la faccia o la persona di colui che l'ammaestrasse. Si domesticano acciochе elle prendano a gli huomini ogni grande uccello, & che maßimamente piglino le Lepri, i Conigli, & i Caprioli con l'aiuto de' cani. Et chi porta l'Aquila alla caccia dee esser forte, percioche altramente nõ potrebbe sostener quel peso. Et incontanente che si uede che il cane ha trouato la pastura, dee lasciar andar l'Aquila ammaestrata et usata, la quale uolerà sempre sopra i Cani, & quando uedrà la Lepre, le discenderà sopra & la piglierà incontanente. Si nutrisce di tutte le carni, & non si inferma cosi di leggieri. Ma quando piglierà la Lepre, ne mangi piu uolte, accioche ella le seguiti piu uolentieri. Coloro che habitano uicino al nido dell'Aquila, piglino uno de suoi figliuoli & quando lo togliono, sieno armati & specialmente il capo, per paura dell'Aquila. Quando tu harai l'Aquila piccina, legala a un palo picciolo in qualche luogo, ella griderà, & al suo gridore uerranno il padre & la madre, & le porteranno Lepri & Conigli se in quelle parti ue ne saranno, & galline & anitre, le quali cose tu potrai hauer tutte per te, et qualche uolta portano gatte, & biscie, & nel contado di Modona arrecaron gia una gallina che hauea i pulcini tra le penne, i quali si hebbero senz'alcun danno & furon nutriti.

De'

De' Gufi & della Ciuetta. Cap. XVI.

Il Gufo & la Ciuetta son d'una medesima natura, & sono animali notturni piu tosto che diurni, percioch'eßi ueggon meglio di notte che di dì. Essendo adunque brutti & disformi, & di rado ueduti da gli altri animali, gli uccelli uedendoli, si marauigliano, e desiderano di uederli, percioche gli animali cosi irragioneuoli come ragioneuoli, si dilettano delle cose nuoue & non usate. Vedendo adunque gli huomini che gli altri uccelli uolano intorno al Gufo & alla Ciuetta, & che la guardano con marauiglioso piacere, s'immaginarono ingegni co' quali eßi pigliassero gli uccelli che s'accostauano al Gufo & alla Ciuetta. Non si dee adunque nutrir il Gufo & la Ciuetta perche piglino gli altri uccelli, ma perche gli huomini col mezo loro piglino gli uccelli con le reti o col uischio. Viuono di tutte le carni, & maßimamente di topi & di pipistrelli. Et quando hanno mangiato a bastanza, digiunano, due & tre giorni & quattro alla fila, & il Gufo fino a otto senza patire. Le femine son migliori che i maschi, si come sono anco tutti gli uccelli rapaci. Et la Ciuetta si tien meglio in qualche colombaia o in altro simil luogo ch'altroue. Et s'ella sarà ben domestica piglierà ottimamente per casa i topi. Mangia anco lucertole & rane & ogni altra cosa che ha carne.

In che modo si piglino gli uccelli con le reti. Cap. XVII.

Gli uccelli si pigliano con le reti in piu modi. Et un modo è che si pigliano alla Pantera con la quale si pigliano anco le Anitre. E il modo è questo, cioè; Che tu faccia presso a qualche palude un fossato lungo intorno a uenti, o a uenticinque braccia, & largo intorno a dieci, o dodici braccia, & anco maggiore se ti piacerà, & tanto concauo che ui sia una spanna d'acqua, & sia acuto da amendue i capi. Nell'un de' cantoni sia un certo fossatello, & nell'altro una casella alquanto di lungi. Intorno al fossato sieno i uiottoli piani per ogni uerso, quanta è la larghezza delle reti. Et poi ui si facciano da tutti i lati siepi, acciochè non ui possino entrare i lupi, le uolpi, & gli altri animali, che nuocono, et cacciar gli uccelli che ui fossero. Et nella predetta fossa ui stieno nel tempo del uerno di dì, & di notte, dodici o uenti anitre domestiche, & ui si getti nell'acqua saggina in buona quantità per le domestiche & le saluatiche. Et le domestiche sien simili nel color delle penne delle saluatiche. E intorno alla fossa si ficchino quattro pali di pertiche presso alle ripe, i quali tenghino le reti, e i pali delle reti si ficchino intorno a' uiottoli che si son detti, & si raccoglia tutta la rete sopra la corda de' pali piccioli, & si cuoprino ottimamente così la rete come le staggie o i bastoni che lieuano in alto le reti. Et ui sien due reti grande congiunte insieme dall'un capo & dall'altro

come la rete dell'aiuolo che alcuni chiamano copertoio, le quali quando ſi tirano in alto, ſi congiungono īſieme in forma di colmi delle caſe di paglia da uilla. E il modo d'alzarle è queſto, che uicino alla caſella è una forca con pertica, nel cui capo ſottile è annodata la fune delle reti, & nel groſſo è una ceſta forte et grande piena di terra, la qual col ſuo peſo alza le reti come una machina, ogni uolta che tu uuoi. In queſto luogo trahe gran moltitudine d'anitre che uolano la notte per aria, quando le domeſtiche gridano. Et quando ue ne ſaranno diſceſa gran quantità, alza le reti, & percotendo leggiermente con una pertica le reti, tu caccierai tutte le ſaluatiche nel cucuzzolo della rete che è diſteſa nella predetta foſſa, & le domeſtiche che non hanno paura reſteranno nella Pantera. Et poi tu aprirai il capo del cucuzzolo, et potrai ageuolmente ſtrigner co' denti il capo all'anitre ammazzandole, & a queſto modo ſe ne pigliano qualche uolta mille in una hora.

Il modo di pigliar le grù. Cap. XVIII.

SI ha un'altro ingegno, col quale ſi pigliano le Grù, i Cigni, le Starne, & l'Oche, & è queſto. Si faccia nelle ripe del fiume dall'una parte & dall'altra un'arboro altiſsimo, o due che ſieno congiunti inſieme, accioche l'arboro ſia piu lungo, & habbia per tutto cauigliuoli, accioche ſi poſſa montarui sù, & nella cima dell'arboro, ui ſia una girella, nella qual ſi metta la fune della rete, la qual dee eſſer larga, quanta è la larghezza del fiume, & la diſtan-

za de gli arbori, & che leuata in alto aggiunga dalla cima fino alla metà dell'arboro. Et poi uenghino huomini dalla lũga sù per la ghiaia del fiume cacciando gli uccelli uerso la rete, i quali uolando non si partiranno dallo splendor dell'acqua fin che non caggiono nella rete, & allora si chini la rete con le sue funi, & si piglino gli uccelli. Et questo modo non ha luogo, se non quando il tempo è nuuoloso & oscuro, altramente gli uccelli leuati dal romore, si allunghereb bono ageuolmente dal fiume.

Vn'altro modo per pigliar l'Oche, & le Starne. Cap. XIX.

SI ha un'altro ingegno, col quale si pigliano l'Oche, & le Starne, & è questo. Nel tempo del uerno quando per lo gielo, & per lo Sole è la poluere ne' campi delle biade, si tende la rete nel solco tra le biade, la qual sia lunga quaranta braccia, & larga intorno a quattro dopo terza, quando tu uuoi uccellar la sera, o la sera quando tu uuoi pigliar la mattina. Et questa rete è somigliante a un pariete, & ha staggie che lieuano dalla lunga secondo la metà della larghezza della rete, & si tende con due bacchette come un pariete, ma si acconcia sì che si lieui per forza per se medesima; perciocbe l'huomo non puo leuarla per se medesimo. Et quando tutta la rete sarà ferma in terra, si ricoglie tutta su la corda, & tirando cosi la rete come le staggie, le bacchette, & la fune, si cuopre ottimamente ogni cosa di poluere o di herba. Et

poco di lungi in qualche fossato, ui sia nascoso un'huo mo il qual debba leuar la rete. Et nel luogo della rete ui sien due, o piu oche domestiche simiglianti alle sal- uatiche, legate a due pali, & due scorticate se cosi li piacerà, acciochè le saluatiche ui uenghino con molta piu confidenza. Et quando le saluatiche discenderan- no in qualche parte del campo all'opposito, uada un compagno col capello in capo, & con la marra, o con qualch'altra cosa in mano, & fauelli, & faccia uista di lauorare, percioche altramente fuggerebbono, et a questo modo consideratamente le conduca al luogo delle reti. La qual cosa sarà facile a fare per tutto il campo quantũque grande, se tu saprai far cautamen te. Et quando tu uedrai ch'elle saranno nelle reti, par la al compagno confidentemente, & digli che tiri la rete. Ma percioche questo uccello è cautißimo, biso- gna che tu guardi di non andar alle reti la mattina, percioche conoscerebbono incontanente per le tue pe date nella rugiada ch'elle fossero state mosse, et si fug girebbono. Et però questo auertimento non ha luogo quando tu tendi la sera. Ma son molti che nõ osserua- no quel ch'io dico, & però rare uolte ne pigliano, & solamente le giouani, & nõ le uecchie sagaci. Et però quando tu tẽdi la sera, mettiui incontanẽte gli staggi, & lasciauigli star tutta la notte. Ma quando tu uuoi pigliar la sera, questo auertimento non è necessario.

Vn'altro modo per pigliar l'anitre. Cap. XX.

OLTRE a ciò si ha un'altro ingegno da pigliar

l'Anitre appresso l'acqua oue è sabbione, & è somigliante alla rete predetta, ma è picciolo & piu folto, & si tende nel modo medesimo, & si cuopre nel sabbione, & si fa il luogo di colui che guarda, con qualche cosa, et si cuopre di sabbia di modo ch'egli habbia un picciolo foro, per lo quale egli possa uedere. Et si schifi di non mandar fuori il fiato per quel forame quando ui son gli uccelli. Et in questo luogo non bisognano le lucertole; ma ui si mette per tutto il uerno melica & uinaccia, acciochè gli uccelli ui si usino a praticare. Et quando si saranno poi usati a starui, tendi le reti, & potrai oportunamẽte far guardia al luogo, & cauar una uia lunga per l'entrata, & coprir di sopra con gambi di melica & con sabbione. Inoltre si puo tendere rete o simile altra cosa, nell'aie, o in altri luoghi per prendere i Colombi, le Pernici, i Corui, le Ghiandaie, le Gazze, l'Allodole, & tutti gli altri uccelli piccioli che mangino esca di granella, & potrai far con l'esca che essi ui uenghino, & [illegible] stiano, & puoi tender la rete, & coprirla di fango, o di paglia. Et questo ingegno puo hauer luogo quando son le neui, & in ogni altro tempo. Et l'esca conueneuole sarà la spelta, la faua, la melica, il loglio, & i semi della uinaccia, & simiglianti, come il formento infranto, la cicerchia, & i fagiuoli. Et con la rete medesima, & con la medesima esca si potranno pigliar gli uccelli nel tempo della state, quando tu tenderai uicino all'acqua, allora che sono i gran caldi.

Vn'altro modo da pigliar diuerse generation di uccelli. Cap. XXI.

OLTRE a ciò si ha un'altro ingegno, col quale si pigliano con le reti diuerse altre generationi di uccelli, & spetialmente Tortore, & Colombi, & alcuni altri uccelli di minor qualità, et medesimamente quasi tutti gli altri uccelli piccioli, et anco i Falconi, & gli Sparuieri, & quasi tutti gli uccelli rapaci. Il modo è questo, che si tendono ne' prati, nelle uie, & ne' campi, & presso alle acque remote due reti assai larghe & lunghe, da tutti conosciute & chiamate uolgarmente parieti, le quali si tendono di lungi l'una dall'altra, quanto è la larghezza d'amendue, delle quali ciascuna d'esse ha due bastoni che la lieuano quando si tira una fune ch'è lor comune. La lunghezza de' quali è secõdo la larghezza delle reti. Et si ferma in terra cõ un palo il capo di ciascuna, & hanno dall'un capo una fune comune, la qual s'annoda a un palo comune fitto in terra: Dall'altro capo hãno un'altra fune, le quali si cõgiungono a un'altro palo piu di lontano, ilqual si distẽde fin al luogo dell'uccellatore tutto coperto di rami. Queste reti si fanno per i colombi, & per gli uccelli grandi, rare & forti, & per i piccioli, sottili & spesse. Et quãdo le predette reti son fitte in terra giacciono in terra di lũgi l'una dall'altra, & quando si tira la fune s'alzano, & si ristringono insieme, & cuoprono ogni uccello che uiene in quel luogo ch'era uoto tra l'una rete & l'altra. In questo

ſpatio ch'è uoto, ſi tengono i Colombi, & le Tortole ſenz'occhi, o con gli occhi cuciti, acciochè non poßin ueder nulla. O ueramente ui ſtieno uccelli morti, pieni di paglia, col capo intero, & con alcuni fuſcelli in luogo di gambe, i quali ſtãno diritti, di modo che paion uiui. Et ui ſi metta la ciuetta per gli uccelli piccioli, alla qual uedere eßi uengono uolẽtieri, o che ui ſi tenga uccelletti piccioli legati col filo, a' quali uengono gli altri uccelli, & ui uengono anco i Falconi, & gli Sparuieri per rapirgli. Et l'uccellatore non dee aſpettar mai che uẽga uno uccello & ſi ponga in terra, ma tirar la fune quando egli è uicino, & gittar in terra l'uccel che uola, & pigliarlo.

Vn'altro modo da pigliar gli uccelli. Capitolo. XXII.

HASSI un'altra generation di rete, con la qual ſi pigliano molti uccelli di diuerſe fatte, & maßimamente quando la terra è coperta di neue, la qual ſi chiama uolgarmẽte l'aiuola, la qual ſi fa di due reti, non molto grandi; ma ſpeſſe et forti, le quali ſi cõgiungono da' capi loro, & ſi ficcano in terra, diſtanti dal le parti di mezo, con quattro piccioli baſtoncelli, co' quali ella ſi lieua in alto. Et quando ſi tira la fune non ſi piegano in terra; ma reſtano leuati & congiunti inſieme con le reti di ſopra in forma di capanna. Queſta rete inſieme con tutte le bacchette, & con le funi, ſi cuopre ottimamente di ſtrame, di ſpighi, o di paglia, & nello ſpatio di mezo ui ſi tengon continouamente

tinouamente delle granella, et altre cose da mangiare, le quali sien specialmente care a gli uccelli, che si spera che debbin uenire. Ma quando l'uccellatore conoscerà che ui sia moltitudine di uccelli, entri nascosamente nella casetta che sia ben chiusa & che dee esser quiui uicina, & tiri incontanente la fune, & l'annodi ben forte a un palo che sia fitto nella casetta, & pigli gli uccelli. Con questo ingegno si pigliano ageuolmente i Nibbi, & l'Aquile, & tutti gli altri uccelli che si calano a corpi morti, se il corpo si metterà o tutto, o parte nel mezo della rete. Inoltre, si pigliano le uolpi, di notte se si pon nel mezo della rete una gallina. Ma la rete uuole esser forte & salda.

Vn'altro modo di pigliar gli uccelli. Capitolo. XXIII.

HANNOSI etiandio altre reti che si chiamano Ragne, molto sottili, & che non si ueggono cosi ageuolmente nell'aria, con le quali si pigliano molti uccelletti quando esse si dirizzano in aria con due perticelle in quei luoghi oue gli uccelli sono usati d'andare. Si pigliano anco gli Sparuieri, & i Falconi quando ui si tenga appresso un colombo, & tutti gli altri uccelli rapaci. Ma elle son di due fatte; percioche si ha una ragna ch'è semplice, & s'accōcia cosi leggiermente con certe bacchette, che quando si tocca ella cade, & inuiluppa l'uccello. Et se ne ha un'altra ch'è fatta in tre doppi, & è composta di tre reti, delle quali quella di mezo è folta & spessa & molto larga, et

che

quelle due di fuori son molto larghe & cosi strette, che quando son leuate per pigliare, & annodate alle pertiche, stanno tirate, et quella che è nel mezo è lenta & molle, & leuata sopra la fune di sopra, & quando l'uccello ui dà dentro trapassa amendue le reti larghe, ma resta preso, & inuiluppato in quella di mezo, & pende da quella quasi come s'egli fosse in un sacco.

Vn'altro modo di reti per le Pernici. Capitolo. XXIIII.

SONO altre reti con le quali si prendono le pernici che son lunghe & strette, et nel mezo hanno una coda lungha come un sacchetto a questo modo. L'uccellatore che ua alla caccia di dì, si porta innanzi un panno rosso con certe uergelle formato come uno scudo, & cominciando per lo campo, guarda per due fori che ui son dentro, & cerca le pernici, et quādo egli le ha uedute tēde loro intorno le reti, & annoda le funi delle reti a certi pali fitti in terra, & distende la coda aperta con certi cerchi, tenendosi sempre dinăzi lo scudo uerso le pernici, i quali distesi si auicina alle pernici, & le caccia a poco a poco nella coda delle reti, non solamente col far lor paura, ma anco cō' piedi se fia bisogno. Ma colui che uccella di notte, cerca la sera il luogo doue elle si riposano di notte, et quādo sarà ben buio, ritorna a quel luogo col fuoco. Et il fuoco si acconcia in un uaso per si fatto modo che nō si puo uedere, & egli uede apertamente tutti i uiottoli

che

che gli ſon uicini, & camina per un ſolco del cãpo, & ritorna per l'altro doue egli laſciò le pernici, et quando egli le uede, le cuopre con la rete ch'egli ha acconciamente aperta, formata nel capo della pertica per queſto effetto. O s'egli ha la predetta rete, la puo lor diſtendere intorno, & cacciarle & prẽderle tutte.

Vn'altro modo di rete. Cap. XXV.

SI ha un'altra rete che ſi chiama da tutti Erpicatoio aſſai grande, con la quale ſi pigliano le Pernici, le Quaglie, e i Fagiani, & alcuni altri uccelli, con l'aiuto de' cani ammaeſtrati a queſto: i quali cercano gli uccelli, & quando gli ueggono ſtanno fermi, & non ſi gli appreſſano, & non gli cacciano; ma guardano il padrone che ſtà di dietro, e muouon la coda, di maniera che l'uccellator conoſce che l'uccello è poco dinanzi dal cane & allora egli e il compagno tirano la rete, & cuoprono gli uccelli & il cane, & gli pigliano. Si ha parimente un'altra rete picciola apparecchiata in capo a una pertica, accioche ſtia aperta, & un ſolo l'adopera, & cuopre l'uccello trouato dal cane, come ſi è detto di ſopra. Et s'adopera il medeſimo a prender le Quaglie ſole col Quagliaruolo, il cui ſuono è ſomigliante in tutto alla uoce delle Quaglie femine, alle quali i maſchi uanno appreſſo cõ molto ardore, e allora l'uccellator gli cuopre, e gli piglia.

In che modo ſi pigliano gli uccelli co' lacciuoli. Cap. XXVI.

SI fa un laccio, col quale ſi pigliano ageuolmen-

te gli uccelli che uiuono di rapina in questa maniera. Nel luogo oue dimorano uicino gli uccelli rapaci, o doue essi passano, si ficca un forte archetto piegato molto dall un capo, & dall'altro, appresso il quale da una parte si ferma una uerga nella cui fessura si ficca una coda di topo, o ui s'appicca un pezzuolo di carne, o una rana, & dall'altra parte la pertica si caccia in terra fortemente con un laccio dal capo, e con una picciola cordicella, con uno stecchetto, col quale si ferma la pertica all'archetto, & alla picciola tagliatura che si fa nella sommità della uerga che tien il topo, & si distende il laccio intorno al topo, & quando l'uccello tocca il topo, o quel che ui è per portarlo uia, la pertica si diparte dall'archetto, & si lieua in alto con l'uccello rapace legato per i piedi. Inoltre si fanno molti lacci di peli di coda di cauallo tessuti in funicelle della istessa materia, le quali si tendono ne' solchi del formento leuata la fune da terra oltre alla altezza dell'uccello: essendo i lacci alquanto inchinati & aperti, acciochè l'uccello passando, messoui dentro il capo, resti preso per il collo. Et a questo modo si pigliano le Pernici ne' campi, & le Quaglie, & i Fagiani ne' boschi, per i quali essi passano. Si pigliano anco col medesimo modo gli uccelli d'acqua, quando si tendono i lacci presso all'acque ond'essi passano. Si pigliano anco molte colombe & molti altri uccelli con essi, quando couano, o che hanno i figliuoli picciolini, se si tendono intorno a lor nidi. Inoltre si pigliano i Colombi, & le Tortole fra i fagiuoli et le faue seminate

nate, co' lacci piccioli, i quali ſi chiamano uolgarmente Scalelle. Il modo del predetto laccio è queſto, che ſi ficchino due uerghe ſottiliſsime d'altezza d'una ſpanna ne' capi d'un picciolo baſtoncino di lunghezza d'un mezo piè, & nel mezo ui ſi ficca una certa ſpina lunga due o tre dita. Queſta ſcalella s'appoggia all'orlo del ſolco oue ſia qualche concauità nell'orlo, di modo che la ſpina giaccia in terra nella foſſa, & le uerghe ſtieno di ſopra. Et uicino alla ſcalella ui ſi metta il laccio fitto in terra con un palo picciolo, il qual aperto leggiermente ſi muoua dalle uerghe, & ſia tenuto da loro, & ſi ficchi nella ſpina un fagiuolo, o una faua molle, la quale uolendo l'uccello torre, et alzando il capo, ſi tirerà il laccio ſul collo piegata la ſcalella con le uerghe, la qual coſa ſentendo l'uccello ſpaurito, leuerà il capo, & reſterà preſo dal laccio per il collo.

In che maniera ſi piglino gli uccelli col uiſchio. Cap. XXVII.

GLI uccelli ſi pigliano col uiſchio a molti modi. Vn modo è che ſi inuiſchiano molte bacchette ſottiliſſime di giunchi, o d'olmo, quando non ſi habbia giunchi. Le bacchette ſi faccino o corte, o lunghe, ſecondo che ſi hanno a pigliar gli uccelli piccioli, o grandi, ma ſi dee prima temperar il uiſchio, accioche ſia ben tegnente in queſta maniera. Si laui bene con acqua conueneuolmente calda, aprendolo cõ le man bagnate, & mondandolo da tutti i bruſchi. Et poi ui ſi met-

ta un poco d'olio comune, accioche non sia tanto du-
rò che non possa inuischiar le penne de gli uccelli, la
qual cosa fatta si riuolga su le bacchette di maniera
ch'ogni bacchetta sia intorno intorno riuolta in due
parti o in tre, l'altra parte resti senza uischio, accio-
che si possa maneggiare. Ma s'il tēpo fosse tanto fred
do ch'il uischio s'aggelasse, si temperi con olio di noci.
Queste bacchette picciole cosi inuischiate, si ficcano
leggiermente nelle uerghe de' palmoni, i quali sono
pertiche grandi fasciate di rami uerdi de gli arbori, et
spetialmente di querci, hauēti nel capo di sopra quat
tro, o cinque uerghe alquanto rileuate, nelle quali si
ficcano le picciolissime bacchette inuischiate. Et
quādo il palmone è coperto delle dette bacchette in-
uischiate, si ficca in terra in una fossa fatta per que-
sto, accioche egli stia diritto in forma d'arboro. E in-
torno al predetto si ficcano rami d'arbori, a' quali si
appiccano gabbie, nelle quali sian molti uccelli sepa-
ratamente posti che cantano e chiamano quelli che
uolano per aria, i quali chiamati si pongono sopra il
detto palmone inuischiato, & presi caggion per ter-
ra. Oltre a ciò si pigliano molti uccelli grandi con le
bacchette grandi inuischiate, & massimamente Cor-
ui, & Cornacchie con l'aiuto del Gufo in questo mo-
do. Ne' luoghi oue elle sieno usate di stare, o di passa-
re, si taglia in ramuscelli qualche arboro che sia dilun
gi da gli altri arbori, & ui si lasciano alquanti rami
senza foglie, & in questi si ficcano leggiermente le
bacchette inuischiate, & si mette il Gufo in terra in

luogo

luogo alquãto rileuato ſu la Gruccia, accioche gli uc
li che uolano lo poßino meglio uedere, il quale come
eßi ueggono, gli uolano intorno, & ſtracche dal uola
re, ſi poſano ſopra l'arboro inueſcato & caggiono in
terra, le quali l'uccellator perſeguita con una pertica
per ammazzarle; percioche ſe uoleſſe pigliarle con le
mani, ſarebbono offeſi da loro. Sono anco preſi col ui-
ſchio gli Sparuieri, e i Falconi, & tutti gli altri uccel
li rapaci: percioche ſi ficcano in terra due o tre bac-
chette inuiſchiate poco diſtanti l'una dall'altra et pie
gate l'una uerſo l'altra, nel cui mezo ſi lega qualche
uccello, come un colõbo, o un pollo, o un pezzo di car-
ne, o un topo, per i Nibbi, & altri uccelli rapaci che
appetiſcono coſi fatte coſe, alle quali come eßi uẽgono
ſon preſi. Oltre a ciò ſi prendono anco col uiſchio, le
Paſſere, et tutti gli altri uccelli piccioli & grandi, ſe
ſi pongono le bacchette inuiſchiate ne' luoghi oue eßi
mangiano, o doue ſon uſate di ſtare. Si pigliano anco
con le corde, o con gli ſpaghi inuiſchiati, i Rigogoli
quando uengono a fichi, o alla uua, & tutti gli altri
uccelli che inuolano i frutti de gli arbori, ſe le predet
te cordicelle ſi appiccano innanzi a' ficaio, o a' frutti
maturi, a' quali eßi ſon uſati di uenire. Si pigliano an
co con le funi lunghe inuiſchiate gli Storni, i quali
uolano molto adunati inſieme, quando ſi ha qualche
Storno, al cui piè ſi lega lo ſpago inuiſchiato, & ſi tie-
ne in mano, & ſi laſcia andare, quando ſi uede che
la moltitudine de gli Storni è uicina; percioche lo
Storno partitoſi con lo ſpago, uà tra la moltitudine,

& uola ristretto con eßi, & molti toccando lo spago s'inuischiano, & rouinano in terra con lui insieme. Inoltre si prendono col uischio l'anitre, & tutti gli altri uccelli d'acqua, quando si imbratta di uischio uno spago lũgo fatto di giũchi, co' quali si tessono le stuoie, & si mettono spetialmente la sera nel lago, o in altro luogo oue i detti uccelli sono usati di dimorare; perciòche gli uccelli uolando per acqua, percuotono la notte nello spago disteso sopra l'acqua, et si pigliano, & la mattina si truouano prese. Ma bisogna che questo uischio sia temperato di modo che si difenda dall'acqua.

In che modo si piglino gli uccelli con le balestre. Cap. XVIII.

OGNIVN sà il modo col quale si pigliano gli uccelli con gli archi & con le balestre, perciòche son presi in qualunque luogo si sieno o in terra o su gli arbori. Ma si debbono anco in questo sapere alcuni auertimenti non conosciuti da tutti, de quali uno è questo, Ch'il Balestratore che uuol saettare un'oca o altro uccello grande, dee hauer la saetta dalla parte dinanzi con due punte amendue acute, le quali toccando o l'ala o il collo, lo taglino, perciòche il foro della percossa della saetta comune, non offenderebbe intanto l'uccello ch'egli restasse quiui, ma ferito se ne andrebbe, auegna ch'egli per la ferita si morisse altroue. Oltre a ciò quando egli saetta dee hauer la mira non a quegli che uagano di fuori, ma a quello uccello che

fia in

sia in mezo o di due o di molti piu, accioche s'egli a-
uiene che la saetta (si come suole spesso auenire) passi
piu oltra, o piu giù, ferisca il primo o l'ultimo uccello,
perch'egli non scocchi a uoto. Inoltre chi uuol saettar
i colombi o gli altri uccelli sull'arboro, dee hauer i bol
zoni di ugual peso, i quali sono saette che hanno il ca
po grosso, & quando egli uuol saettar l'uccello, dee se
gnar col piede il luogo oue egli è, & notar il luogo do
ue è il colombo o tal'altro animale & allora mandi
la saetta, s'egli fa botta, a quel ch'egli uuole hauere,
altramente non puo trouar la saetta. Ma egli la tro-
uerà ageuolmēte s'andrà al luogo medesimo oue egli
era quando la trasse, & ne tragga da quel medesimo
luogo un'altra del peso medesimo, & per se stesso o
col mezo d'altri uegga oue ella cade, percioch'egli tro
uerà quiui appresso la prima ch'egli non poteua tro-
uare. Inoltre chi saetta cō la balestra o con l'arco, dee
tener la man sinistra fermissima se uuol saettar bene,
percioche facendo a questo modo e prendēdo la mira
dirittissima uerso l'uccello non errerà. Et è necessario
ch'egli habbia la balestra o l'arco perfetto, & le saet
te diritte s'egli uuol saettar bene. Ma colui che ado
pera l'arco con le pallottole, dee hauer le pallottole
uguali di peso & ben tonde. Oltre a ciò si pigliano a
certi altri modi, & l'un modo è a Breuicello con la Ci
uetta, col quale si pigliano gli uccellini piccioli, il
qual modo è conosciuto quasi da ogni uno, ma si dee
sapere ch'a questo modo si posson pigliar non solamen
te con la Ciuetta, ma anco con un capo di Gatta, per-

cioche gli uccellini uengono a quel capo. Et non ſolamente col breuicello che ſi fa di due bacchette, ma anco con una bacchetta ſola inuiſchiata. Et non ſolamente alle ſiepi uerdi come ſi fa comunemente, ma anco in qualunque parte della uia o del campo, ſe l'uccellator porta con ſeco un leggiero inſtrumento fatto di uinchi & di frondi col quale egli ſi poſſa coprire. Et non ſolamente ſi deono deſtar gli uccelli col ſuono delle foglie dell'arboro o col rame come ſi fa comunemente, ma ſi poſſono anco deſtar col ſuon de' ſemi del pauero rinchiuſi nella lor boccia o con altri coſi fatti ſuoni, percioch'eßi ſi deſtano a qualunque altro ſtrano & non piu udito ſuono di uoci, come quegli che ſe ne marauigliano. Si pigliano anco a frugnuolo, il quale i contadini ſogliono uſare quando la notte è molto buia, conciosia ch'eßi hanno una facellina ardente fatta di una pertica ſecca, la quale un d'eßi porta baſſa baſſa uicino alle ſiepi uerdi oue gli uccelli dormono, i quali come ſi deſtano, uengono allo ſplendor del fuoco, & due altri con due baſtoni gli ammazzano quando eßi uolano. Et i baſtoni dal capo loro ſon come pale, teſſute di uinchi. Oltre a ciò ſi pigliano le paſſere & maßimamente le giouani meno pratiche con la naſſa o col uertorello, il quale è una certa gabbia teſſuta di giunchi, della quale gli uccelli non ſanno uſcire, quando eßi ui entrano per andar a trouar i piccioli figliuoli delle paſſere che ui ſono ſtati meßi dentro. Si pigliano anco gli uccelli ne' fori delle mura & delle colombaie, con una donnola domeſtica che ſi manda

da ne' predetti fori. Et si prendono parimente con la cesta o con la piastrella, massimamente nel tempo delle neui, apparecchiata a questo modo ch'ella caggia quando l'uccello uiè dentro, nella qual si pon esca conueniẽte all'uccello, alla qual cosa farà prò, se ui si metteranno sotto molte granella, con alquante poche fila lunghe di fuori dalla cesta, col mezo delle quali gli uccelli si conduchino alla cesta. Inoltre si pigliano con lo scarpello le porcane nelle ualli cannose oue elle dimorano. E lo scarpello è uno strumento fatto di due archi molto piegati, poco distanti l'un dall'altro, tra quali si pone di fuori un poco di frutto della herba cocchia, somigliante in tutte alla ciriegia, lo quale uolendo essi pigliare, uengono strette nel collo. Ma la sua forma & somigliantemente quella di molti altri ingegni non si puo cosi chiaramente scriuere sì che s'intenda bene come si fa quando si uede con l'occhio. Si pigliano anco col cubattolo al tempo delle neui, il quale è uno istrumento fatto di poche bacchette & di dentro uoto, et nella parte di fuori acuto con uno usciuolo, il qual giace in terra coperto di paglia, & si lieua con un uinchio fitto in terra, e di dietro percuote l'uccello ch'entra per prender l'esca, la quale è dentro nel cubattolo, la quale egli non puo torre da niuno altro lato, percioche è d'ogni parte coperto di terra. Si piglia medesimamente la Cornacchia con un certo ingegno molto dilletteuole quando si habbia una cornacchia, percioche si lega la Cornacchia per l'ali col corpo in sù a due

picciolì cauigliuoli fitti in terra, la quale sforzandosi di fuggire grida forte, l'altre che le son uicine corrono per aiutarla, delle quali la cornacchia ne piglia una col becco & con l'unghie & la tien ferma acciochè tu la possa pigliare, & si dice che si possono a questo modo pigliar anco le Gazze. Si dice parimente che gli uccelli che mangiano il grano o il miglio macerato nella feccia di un buon uino & nel sugo della cicuta, & asciutto, non posson uolare, & si posson pigliar con le mani.

Del modo del pigliar le bestie saluatiche, & primieramente di quelle che si prendono co' cani. Cap. XXIX.

SI pigliano spetialmente co' cani le Lepri, al ritrouamento delle quali son necessari i cani che si chiamano Segugi o Bracchi, i quali quanto hanno piu sottile odorato, tanto piu son migliori. Inoltre son necessari i cani molto leggieri nel correre, i quali le seguitino per pigliarle, i quali tutti s'ammaestrano a questo, & s'inducono a pigliarle, quãdo si dà lor da mangiar qualche cosa di quel che si è preso. Da' quali si pigliano anco i Capriuoli, & qualche uolta i Cerui, & maßimamente con l'aiuto delle reti grandi poste ne' luoghi da' quali si cacciano. Si pigliano anco da' cani le Volpi, auegna che nel fuggire elle sien molto astute. Et si pigliano i Conigli quando son di lungi molto dalle lor fosse. Et i porci saluatichi, & i Lupi, ma con l'aiuto de' cacciatori, perciochè i cani di rado

do hanno ardir d'appressarsi loro, se non son mastini fortißimi & arditi. Ma nel pigliar i porci bisognano gli spiedi di ferro, i quali i cacciatori uedendo uenir uerso loro il porco adirato, fermano in terra & gli dirizzano alla uolta del porco, il qual ferito dallo spiedo non puo giugner al cacciatore, & cosi uiene ammazzato da' cani & da gli altri compagni che sono a quella caccia. Si pigliano similmente i Cerui quando feriti di spiedo, o di saetta si fuggono & un picciolo cane a ciò ammaestrato li seguitano per la uia del sangue ch'esce fuori fin ch'egli truoua il Ceruo mezo uiuo o tutto morto. Inoltre si pigliano & si trouano da' cani gli spinosi, et certi altri somiglianti animali.

In che modo si piglino con le reti. Cap. XXX.

SI pigliano con le reti i Cerui & le Volpi come io dißi di sopra, quãdo io fauellai delle reti che si chiamano dal uolgo ad Aiuola. Et si piglierebbono anco ageuolmente le Lepri con le reti, s'elle ui dessero dentro, si come anco molte altre fiere.

In che modo si piglino co' lacci. Cap. XXXI.

PIGLIANOSI co' lacci i Lioni, & le Volpi, & le Lepri, quando entrano per qualche forame, ne' luoghi chiusi. Ma questo si fa a due modi. L'uno è ch'il lacciuolo sia annodato a qualche pertica doppia, forte di modo che ella possa alzar in alto & sospender la fiera che sarà presa per lo collo. L'altro è che preßo al laccio sia un cannon forte che strin

ga il laccio della fiera presa, & il quale impedisca che la fiera non possa rodere il laccio.

In che modo si pigliano alla Tagliuola. Capitolo. XXXII.

SI pigliano i Lupi, & le Volpi maßimamente alla tagliuola di ferro, la quale ha intorno molti ramponi acuti, i quali hanno intorno uno anello presso al luogo oue essendo annodati si riuolgeno, al quale anello s'appicca un pezzo di carne; & ogni cosa si ferma occultamente in terra fuor che la carne. Ma quando il Lupo che ha preso la carne co' denti, la tira, l'anello alza su i ramponi intorno al capo, & al collo del Lupo, il quale quanto piu tira forte, & si sforza di partirsi, tanto è tenuto piu saldo, & piu stretto. Si fanno anco altre tagliuole, con le quali si posson prender generalmente ne' piedi, & nelle gambe tutte le fiere, le quali s'occultano nel uiaggio che esse sono usate di fare, le quali son di cotal forma che non si possono intendere, se non si ueggono in fatto. Et però chiunque le uuole hauere, se le faccia mostrare a coloro che l'adoperano, si come ho fatto io che le ho uolute uedere.

In che modo si pigliano i Lupi alla fossa. Capitolo. XXXIII.

I LVPI si pigliano in questo modo alla fossa. Si fa una fossa larga come un gran pozzo, e tanto profonda ch'egli non possa quindi uscire. Questa si cuopre con un graticcio ritondo, ma non tutta. Sotto il gra-

ticcio si lega una stanga e punto nel mezo, laqual sia piu lũga del graticcio & tonda, nel mezo della quale si lega un'oca, o un'agnello, & poi si cuopre di paglia tutto il luogo. Il Lupo uenendo e uolẽdo prender l'oca o l'agnello cade nella fossa riuolgendosi incõtanente l'asse col graticcio. Si piglia anco nella fossa moltitudine di porci saluatichi in questo modo. Nel luogo oue essi praticano, si semina un cãpicello di saggina, intorno al quale si fa una siepe alta et forte di uimini d'arbori. Dall'una parte si lascia aperta l'entrata, et nell'opposita parte si fa la siepe bassa, presso alla quale si fa di fuori una fossa. Quando la saggina è matura, ui uengono molti porci, i quali entrano per lo luogo che non è impedito, alhora colui che uuole uenga al luogo & anco senz'armi, & stia sul luogo dell'entrata, & gridi & faccia romor in qualunque modo. I porci spauentati, non trouando donde possano uscire, se non dalla parte oue la siepe è bassa ui si gittano, & caggiono nella fossa ch'è di fuori, la quale essi non ueggono. Oltre a ciò, per i Lupi, ꝑ le volpi, per le lepri et per tutte l'altre fiere, et ꝑ i cani et per i porci ch'entrano a guastar le uigne, si fa la fossa a questo modo. Si faccia ampia due spãne, & lunga tre o quattro piedi, e profonda intorno a sei, sette o otto piedi, con le spõde pulite et diritte in terra soda e rouinosa murata in quel luogo oue le bestie soglion passare. Questa si cuopra prima a trauerso di grosse herbe secche, & poi di sottilissima terra, & se la herba non sostien la terra, si pongano di sotto per trauerso due bastoncelli

ſottili & ageuoli a romperſi, & la herba per lo lungo sì che ſi tocchi nel mezo. Ma ſe tu non puoi, o nõ uuoi farla coſi profonda, mettile intorno intorno, ſtanghe ouero aßicelle ſtrette nelle quali ſien fitti molti chiodi o molti cauiglioli acuti inchinati uerſo la foſſa, et piegati un poco uerſo la parte del mezo, ne' quali uolendo uſcir la beſtia rinchiuſa, urti col capo o co gli occhi, ſi che facendoſi male s'accheti. Et ſe tu uorrai che ella muoia, ficca molti pali acuti nel fondo, o ueramente ſe ui ſarà acqua a baſtanza, ſarà ſofficiente a farla morire, percioche non potendo uſcir fuori, non potrà durar troppo uiua. Inoltre ſi potrà far la predetta foſſa profonda per ogni uerſo ſolamẽte quattro o cinque piedi, con l'aiuto di una ribalta fatta di uimini, fermata ſopra una ſtanghetta ritonda, che ageuolmente ſi uolga, fermata da ciaſcun capo con uno uncino fitto forte in terra. Et queſta ribalta ſia ferma dall'un capo diſtãte dalla foſſa mezo piè. Nell'altra parte, habbia ne' cantoni & nel mezo annodati ſaßi großi & che peſino. Et queſta ſtia quaſi diritta con una forca, la cui parte di ſotto, ſia ſopra un baſtoncello picciolo, il qual ſia nel mezzo della foſſa per trauerſo, ſopra un picciolo palicciuolo, fitto da ogni capo nelle ſponde della foſſa dalla parte di ſopra. Sopra queſto picciolo baſtoncello, ſi ponga una certa bacchetta per lo lungo della foſſa, la qual ſoſtenga ſolamente la herba & la terra, ſi che calcata dalla beſtia diſcenda, & faccia cadere il baſtoncello picciolo con la forca, & con la ribalta. Et la ribalta ſtia ſopra

la fossa di dì, acciochè passando qualche huomo nõ cadesse nella fossa. Ma se ui cadrà qualche porco o qualche cane, se ne caui con una scaletta che habbia i gradi d'aßicelle.

Di certi altri ingegni co' quali si pigliano le fiere. Cap. XXXIIII.

I LEOFANTI *si pigliano in questo modo. Eßi non hauendo ginocchia, non posson giacere, & però quando uoglion dormire, s'appoggiano a qualche arboro & si riposano. I cacciatori segano l'arboro, ma non finiscono, acciochè poßino rouinar per se medesimi, onde i Leofanti appoggiati rouinano, & i cacciatori gli ammazzano. Gli Orsi si pigliano a questo modo. Si arma uno huomo tutto di ferro, solamente con un coltello a lato, et uà a trouar l'Orso nel Bosco, o in qualunque altro luogo. L'orso uedendo lo huomo armato si rizza & l'abbraccia, allora l'armato cauando fuori il coltello lo ferisce nel cuore et l'ammazza. Le Volpi nelle sue caue si prendono a questo modo. Il cacciator ha una cassa d'api quadra ma lunga, & piu & meno larga. Questa dall'un capo è chiusa con alquante poche fila di ferro, & dall'altro ha uno usciuolo di dentro, co' guerci dalla parte di sopra & acconcio di modo che si possa leuar in sù, ma non uscire, & discendendo questo usciolo leuato di sopra si resta con una picciola bacchetta. Questo istromento si pon nella fossa della Volpe quando si sà ch'ella ui è dentro, & la parte dell'usciuolo si mette dal lato*

di dentro della fossa, & si chiudono tutte l'altre entrate della fossa che conuengono esser molte. La Volpe uolendo uscir fuori entra nella cassa, non pensando di poter esser impedita da quelle fila sottili, & cosi tira seco la bacchetta, & cadendo l'usciuolo la rinchiude, la qual tornando adietro, lo chiude, & lo ferma piu forte. Et il cacciatore uenendo se cosi gli piace l'ammazza. O s'egli la uuol uiua, la porta con l'alueo sopra un pozzo, o sopra una tina grande, & aprendo l'usciolo la fa cader nella tina. I Conigli si pigliano a questo modo. Il cacciatore sonando & facendo strepito gli fa fuggir nelle lor fosse, percioche essi come paurosi incontanente si uanno a nascondere. Il cacciatore allora distende la sua rete aperta & la ferma bene in terra innanzi all'entrate delle caue, & poi per un'altra entrata d'un foro ui mette dentro un Furetto domestico col becco serrato con un frenello, acciochе egli aprendolo non possa prendere & mangiar i Conigli onde non uolesse poi quindi uscire. Questo Furetto è poco maggior della donnola & proprio nimico di questi animali, & cosi egli caccia fuori i Conigli, i quali entrando nelle reti son presi.

Come si piglino & s'ammazzino i Topi. Capitolo. XXXV.

I TOPI si pigliano & s'ammazzano a molti modi. Vn modo è con le Gatte che si tengono in casa. L'altro è non con le gatte, ma con le trappole, le quali si fanno di picciolo legno cauato, nel qual cade uno

altro

altro legno picciolo ma graue, ch'uccide i Topi che entrano per mangiar la cotenna di porco legata a una certa parte di legno, il qual come si tocca fa cader adosso al Topo quel che è di sopra, ma questo modo è cosi conosciuto da tutti, che non bisogna troppo mostrarlo altrui. Si pigliano anco con una certa asse alzata che cade, la quale è sostenuta leuata & tenuta da una colõnella picciola, hauente una spatola con un pezzo di cotenna, cosi acconcia, che la colonnella diuisa non s'apre se non quando il Topo tocca la cotenna legata alla spatola, & alhora cade & ammazza il Topo. Oltre a ciò ui è un'altro modo quando in un nodo di canna grossa si fa nel capo uno archetto con una cordicella, nel mezo del quale stà un'ago grande. La canna ha un foro nel mezo, & dentro ui è legata la cotenna a una certa bacchetta, & cosi acconcia che quãdo il topo morde & muoue la cotenna per lo forame, l'archetto discende & fora con l'ago il capo al topo, & lo ritiene si ch'egli non puo fuggire. Si ha parimente un'altro modo. Quando si empie un uaso delqual egli nõ possa uscir mezo d'acqua, la cui bocca si cuopre cõ spelta che nuota sopr'acqua, perche uedendo il topo la spelta & nõ l'acqua ui entra dentro & s'affoga. Inoltre si ha un'altro modo, che si cuopre un uaso con la carta, & si taglia in croce, & nel mezo si mette una cotẽna di porco, i topi andãdo su quel la carta, la piegano & caggion nel uaso e si affogano se u'è acqua dẽtro, altramẽte si moiono fra poco di fame, & la carta incontanente, per sua natura ritorna

al suo luogo, & a quel modo s'ingannano topi infiniti. Si dice anco da i pratici, che se i topi caggiono nel uaso senz'acqua & si lasciano stare, costretti dalla fame si mangiano insieme, & ch'il forte mangia il piu uile, & che se si lascia il uaso tanto ch'il piu forte resti solo & si lasci andare, auezzo a mangiar topi gli ammazza & gli mangia in qualũque luogo oue egli uada, non fuggendo da lui gli altri topi & lo fa ageuolmente. S'ammazzano anco col risagallo trito & mescolato col cascio o con la farina, la qual eßi mangiano uolentieri, & si muoiono, essendo il lor ueleno. Ma bisogna leuar l'acqua, perciochè beuendola, spesso s'aiutano. Si pigliano anco se si pon sopra un uaso dal qual nõ poßino uscire, un picciolo bastoncello sfesso nel mezo, cioè l'una metà rotta per mezo, & acconcio di modo che si sostenga se medesimo, ma non il topo. In quel mezo si ponga una noce tratta del guscio, alla quale andando il topo cade col baston rotto, & se ui è acqua si muore incontanente, ma se non ui è, s'ammazzi. Oltre a ciò si piglia ageuolmente il topo uiuo, se si pone una noce rotta sotto una scodella, et la rottura guardi dalla parte uerso la scodella. Ma il miglior modo di tutti gli altri per pigliar i topi così piccioli come grandi è questo. Piglia due aßicelle ben pulite lunghe un braccio, & larghe mezo, & congiugnile insieme & sien distanti quattro dita in altezza o poco meno nella parte di sotto con due picciole aßicelle incastrate dall'un capo & dall'altro sì che sieno uguali di sotto. Et sotto le predette conficca

una

una carta grossa di pecora, tagliata nel mezo a trauerso, ma non fitta presso al mezo, & ristretta in tanto che si possa leuar tra l'aßicelle, accioche se cadendo si guastasse, si possa ridurre alla sua prima forma. Et poi, le dette due aßi si congiunghino di sopra da i capi, & sopra esse si tenghi una aßicella che habbia nel mezo un chiodo torto, al qual s'appicchi un pezzo di cotenna di porco. O ueramente non ui si appicchi la cotenna, ma nel mezo delle dette aßicelle, sia uicino alla carta, quasi come una mestola forata di dentro, et coperta di cotenna, nella qual sia fitta una suola pulita, intorno alla quale si riuolga ageuolmente la mestola con la cotenna. Questo edificio si metta sopra qualunque uaso di terra, o di legno, onde i topi non poßino uscire, et è buono che si sotterri in un monte di formento o d'altra biada doue entrano i topi, & quando s'appresseranno alla cotenna, rouineranno, et la carta ritornerà a suo luogo & sarà il medesimo d'ogni altro animal che ui si accosti, & le gatte non potranno entrar per quella strettura.

DE' PESCI.

In che modo si piglino, & primieramente delle Reti. Cap. XXXVI.

SI pigliano molti pesci nel Mare uicino al pian del lido, & spetialmente con le reti che da molti si chiamano scorticarie. Questa rete è molto lunga & molto ampia & spessa, & ha una corda dall'un de'

lati impiombata, & dall'altro leggiera di modo che distesa nell'acqua resta diritta. Questa rete si porta in mare con una barchetta, & si lascia l'un capo d'essa in terra, accioche ella uada sempre in acqua a poco a poco. Quando i pescatori saranno in mare quanto sarà lunga la rete, ritornano al lito con quel capo, facendo la uolta tonda, & alcuni d'eßi discendendo in terra con quel capo, un'altro ritorna con la barchetta fuor della rete fino al suo mezo acciochc i pesci che son nella rete, uedendosi tirar a terra, non escano della rete. Et due pescatori stando in terra, & tenendo la rete un per capo la tirano con tutti i pesci al lido, i quali spesso ne tirano di grandi & di piccioli, & le piu uolte o pochi o niuno percioche non ue ne erano. Oltre a ciò si pigliano in mare con una certa rete sottile non molto grande legata a due pali. Et alcuni stando nella barchetta, la tuffano aperta nell'acqua, & poco stante l'alzano co' pesci. Si pigliano anco ne' fiumi, & ne' luoghi larghi con le reti che alcuni chiamano le Trauersiere, le quali son composte di tre reti, cioè d'una di mezo ch'è spessa, & di due da' lati che son rade, & che hanno da un lato piombo, & dall'altro suuero. Et s'elle fossero troppo lunghe, ui si appicchino zucche secche, accioche elle stiano distese nell'acqua. Questa rete dee esser corta & lunga, secondo che si richiede alla larghezza dell'acqua, & si lascia star nell'acqua una hora grossa, accioche nuotando i pesci ui dien dentro, i quali passano le reti rade, & s'inuiluppano nelle folte, si come

fanno

fanno gli uccellini nelle Ragne sopradette, quādo noi ragionammo de' modi, co quali si pigliano gli uccelli. Si pigliano parimente co' Riuali nell'acque basse. E il Riuale è una rete picciola & folta legata a due bastoni, i quali il pescator tiene in mano, & la mena aperta per l'acqua, & la chiude vicino alla sponda dell'acqua insieme co' pesci. Si pigliano col giacchio, il quale è una rete sottile et folta che ha forma di padiglione, impiombato, & riuolto intorno, il quale ha in cima una fune lunga. Il pescatore tiene questa rete chiusa sul braccio sinistro, & la getta aperta nell'acqua; la quale aperta discende subito in fondo, & serra tutti i pesci ch'ella truoua, & gli mena seco tutti. Si pigliano anco con la Negossa, la quale è una rete formata come la Riuale, legata a una pertica con due bastoncelli, i quali si maneggiano acconciamente. Il pescatore stando fuor dell'acqua gitta questa rete oue l'acqua è piu cheta, & l'alza co' pesci, & percotendo con una pertica nell'herba, caccia nella rete i pesci che ui sono nascosi dentro. Se ne pigliano anco molti ne' luoghi stretti delle ualli con la rete che si chiama Cogolaria, ch'è una rete grande, forte & folta & lunga, la quale ha l'entrata rotonda e larga, & si uà a poco a poco stringendo fino alla coda, la quale è lunga & ha molti ricettacoli, ne' quali i pesci entrano ageuolmente, ma poi non ne sanno uscire. Questa rete si mette ne' detti luoghi stretti con due grosse pertiche, intorno alla quale è una chiusura forte di legname fino alla ripa, alla quale le dette

pertiche s'annodano. Et questa rete ui si tien di dì, & di notte, con l'entrata uolta all'insù. E niun pesce che uenga di sopra ui puo passare, non ui essendo luogo alcuno aperto. Tutti adunque discendono nell'aperto della rete, & poi nella coda stretta. Et il pescator qualche uolta, interponẽdo qualche spatio di tempo, andando al sopradetto luogo conduce la coda della rete nella barchetta, & l'apre, & qualche uolta ui truoua assai pesce, & maßimamente Anguille, le quali sono aggomitolate insieme, quando son riscaldate d'amore, o ueramente Scardoue, le quali uanno a mucchio, si che a pena la barca le puo portare. Vi si pigliano anco somiglianti altri pesci che dimorano in quelle acque, ma non tutti insieme, ne in tanta quantità. Si pigliano parimente molti pesci nelle ualli ne luoghi aperti & profondi, ne' quali spetialmente stanno pesci grandi, con la rete chiamata Degagna, laquale è grande & larga, & si gitta nel fondo, & con essa si lieuano molti pesci. Si pigliano anco nelle ualli non profonde; ma grandi per larghezza molti pesci di diuerse generationi che stanno in quelle acque a questo modo. I pescatori hanno certe graticelle quasi infinite di canne palustri, con le quali eßi chiudono gran parte delle ualli che non son profonde con l'aiuto de' pali, lasciando picciole apriture in piu luoghi, alle quali pongono le reti picciole, ritonde, & larghe ne' capi, & con la coda stretta co' suoi ricettacoli, nel la quale i pesci possono entrar ma non uscire. Et quiui lasciano queste reti di dì, & di notte, & quasi ogni dì

su la

su la mattina le lieuano piene di pesci, i quali nuotando per i luoghi larghi, sperauano di poter passare per i predetti luoghi uoti. Si fanno parimente di questi graticci alcune riuoltature di cosi fatta maniera che i pesci ch'entrano non sanno uscire, ma se ne cauano con una certa picciola rete posta dal capo d'una pertica biforcuta.

In che modo si piglino con le ceste, & con le gabbie fatte di uimini. Cap. XXXVII.

I PESCI *si pigliano con le ceste fatte di uimini, le quali di sopra son larghe mezanamente, & di sotto strette, le quali stando i pescatori nell'acqua, le conducono come si fanno le reti Ripali. Et qualche uolta cotali ceste o piu leggieri, si pongono in capo di qualche pertica, & si menano per l'acqua torbida in terra, stando il pescatore in terra, si come si ha detto di sopra de' Negossi. Si fanno etiandio di giunchi le Nasse rotonde & larghe con l'entrata di dentro stretta, & di fuori larga, le quali di dì, & di notte col peso d'un sasso si lasciano in fondo dell'acqua, & hanno legato nella coda, una certa cosa, per la quale si cauan fuori. Ma si fanno di due forme; l'una è che di dentro sia molto ampia, & ritonda, nel cui fondo si mette creta tenera, & granella, alle quali entrano certe generation di pesci per mangiarle, i quali non sanno poi uscire. L'altra forma è tutta stretta & lunga, ma nell'entrata mezanamente aperta, & nel mezo molto stretta, & poi larga, & stret-*

tißima nella coda, nella quale eßi entrano non per mangiare; ma per nascondersi, & non sanno poi uscire di questa, si come anco non sanno di quella prima.

In che modo si piglino i pesci con l'amo, con lo spaderno, con la calcina uiua, & con la Fosſina. Cap. XXXVIII.

I PESCI si piglian con l'amo in tre modi. L'un modo è quando ui si mette dentro un pisciolino, col quale si pigliano i pesci che inghiottiscon l'amo col pesciolino uiuo. Bisogna che questo amo sia di ferro grande & forte, & rauolto appresso con forte cordella di filo, acciochè non si possa rodere, la cui coda si annoda a qualche fascietto di herbacce secche, et si gitta nell'acqua stante con l'amo & col pesciolino uiuo, & ui si lascia tutta la notte. Il pesce preso uolendo fuggir di lungi, o nascondersi uien impedito dal fascietto, et cosi i pescatori lo truouano la mattina. Il secondo modo è, che l'amo s'appicca a una funicella fatta di peli bianchi di coda di cauallo, & ui si auiluppa intorno il cibo che appetisce piu a pesci, si che non si uegga l'amo, & la funicella si lega in sommo d'una bacchetta sottile, & poi si getta nell'acqua, come sà ogniuno. Ma in ciò si dee hauer questo auertimento ch'il pescatore sappia qual'esca appetisca il pesce in ciascun tempo dell'anno; perciochè una medesima generation di pesce, ricerca, secondo la uariation de tempi dell'anno diuersità di cibi. Ma questo si puo saper

da

da colui che fende le uiſcere de i peſci preſi, & guarda quale eſca eßi mangiano comunemente, o ſi mette nell'amo hora una eſca hora un'altra. Vale anco contra i peſci aſtuti, i quali non uoglion pigliar l'eſca appiccata alla fune, ſe hauendo una bacchetta, & una fune ſenz'amo, la mandi nell'acqua ſenza eſca, alla quale corrono alcuni men cauti, & la pigliano ſenza pericolo, laqual coſa fatta piu uolte ſi gitterà poi l'amo, al qual correranno anco i peſci accorti. Il ſecondo modo ſi fa nell'acque profonde; percioche ui ſi gitta l'amo con mano legato a uno ſpago lungo, il quale ha un poco di piombo per un braccio uicino all'amo, accioche uada al fondo, & quiui ſi tenga, & ſpetialmente nell'acque correnti. Lo ſpago ſi tenga in mano, appiccato al dito ſecondo della mano da colui che lo tiene in barca, o ſopra proua, & quando egli ſentirà che il peſce piglia l'amo, tiri una uolta forte, acciochè gli ſi ficchi ben nella gola. Et poi lo tiri a poco a poco fin ch'egli lo pigli con mano, il qual peſce ſarà rarißime uolte picciolo, conciosia che ſolamente i grandi dimorano in fondo, auegna che alcuna uolta diſcorrano per la mezana, o di ſopra. Con gli ſpaderni ſi prendono le Tinche. Et gli Spaderni ſono tre aghi di rame ritorti, & legati inſieme, i quali ſi legano a certe funicelle breui. Et ui ſi pongono code di gamberi, o lombrici großi per eſca, & la ſera ſi gittano in acqua diſteſi, con un ſaſſo appiccato dall'un de' capi della fune, & la mattina ſi lieuan uia le Tinche preſe. Si pigliano i peſci con la calcina

uiua, se si mette in un sacco, & si mandi in acqua stante, & maßimamente in picciol luogo. Questo sacco si dee scuoter forte da due persone per tutta l'acqua; percioche i pesci per questo quasi ciechi uengon sopra acqua & si potranno prendere ageuolmente con le mani. Inoltre si pigliano i pesci großi con la Foßina nell'acque trasparenti & chiare. Et la Fossina è uno stromento di ferro che ha molte punte, delle quali ciascuna ha un rampicone per ritenere, & sono alquanto discoste l'una dall'altra. La qual il pescator ha in capo d'alcuna hasta, o di lancia, & uà con essa in mano per batter chetamente, et quando uede il pesce, lo ferisce fortemente, & lo tien confitto. Et sarebbe anco il medesimo se fosse in terra & nell'acqua torbida, s'egli uedesse il pesce.

IL FINE DEL DECIMO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO VNDECIMO.

NE' LIBRI di sopra s'è differentemente detto d'ogni operation che si richiede alla uilla; ma perciochè la memoria de gli huomini è breue, et non basta alla moltitudine delle cose particolari, però n'è paruto molto utile conchiuder con breui regole, secondo l'ordine de' libri, le materie de' trattati, le quali si posson generalmente trattare, accioche con la sola notitia di loro, si habbia uniuersalmente ricordo di piu cose.

Della cognition del luogo habitabile in commune. Cap. I.

GLI essercitij della Villa, richieggono fortezze ne gli habitanti che s'adoperano ne lauori, industria, & attitudine, & però si dee cercar spetialmente la sanità del luogo. L'aria, e i uenti, il sito della terra, & la bontà dell'acqua dimostrano il luogo habitato esser fertile, & sano. Lo huomo sauio che uuol comperar il podere, dee considerar innanzi a ogni altra cosa la sanità del luogo, accioche allogato il danaio nella compera & nella fabrica delle case non gliene segua non sperato pentimento con danno della persona, & con detrimento della facultà.

Dell'Aria. Cap. II.

L'AERE è caldo & humido, s'egli non si muta per qualche cagion di fuori. L'aere è buono quando egli non è putrefatto, & che non è alterato o da troppo caldo, o da qualch'altra qualità & ch'egli si truoua uguale, o uicino all'agguaglianza. Lo aere temperato, & chiaro, è la salute de gli habitanti, & gli conserua, & le piante piu proportioneuolmente crescono & fanno frutto. Ma l'aere ineguale, & conturbato da i uapori de laghi, & dalla mescolanza de gli stagni, opera il contrario, mette mestitia nell'anima, rimescola gli humori, et corrompe le piante. Ogni aere che s'infredda tosto, quando il Sol tramonta, et che tosto si scalda, quando si lieua è sottile, & cosi essendo il con-

l contrario, è anco altramente. Quell'aere è peggior
'i tutti, il quale costrigne il cuore, & opera sì che a
pena si puo trar il fiato. La sanità dell'aere si com-
prende per i luoghi liberi dalle ualli che son basse, &
he non hanno le nebbie notturne, & oue gli huomi-
ni son sani di corpo.

De' Venti. Cap. III.

CONSIDERANDO assolutamente, i uen
i di Meriggio sono humidi & caldi. Quegli di Set-
tentrione son freddi & secchi. Quegli dell'Oriente
son quasi temperati. Ma in alcuni luoghi i uenti di
Meriggio son freddi, quando dalla parte del Merig-
gio son monti neuosi. E i Settentrionali tal hora son
caldi, quando in quelle parti passano per diserti sec-
chi, & riarsi.

Dell'acqua. Cap. IIII.

L'ACQVA è fredda, & humida, se niuna ca
gion di fuori la muta. L'acque delle fonti della terra
libera, nelle quali niuna causa delle dispositione cat-
tiue di fuori, & delle qualità le supera, son miglio-
ri dell'altre. L'acque pietrose son buone, ne ageuol-
mente ammarciscono per corruttion terrestre. L'ac-
que correnti de' fiumi son migliori dell'altre, se non
passano sopra terra libera, puzzolente & laguno-
sa. Et quelle che corrono all'Oriente, & che s'al-
lungan molto dal suo principio son migliori di tutte
l'altre. Et quelle che uanno al Settentrione son buo-
ne; ma quelle che scorrono al Meriggio, & al ponen-

te son ree, maßimamente quando soffiano i uenti di Meriggio. L'acqua è lodeuole, nella qual le cose tosto si cuocono, & la qual non habbia ne odor, ne sapore. Dell'acque d'una medesima dispositione, quella ch'è piu lieue si giudica miglior dell'altre. La sublimatione, la distillatione, & la decottione retificano l'acque cattiue. Dell'acque son lodeuoli quelle che piouono, & maßimamente quelle che uengon di state cõ baleni, & con tuoni, auegna ch'elle per la lor sottigliezza si corrompino ageuolmente. L'acque de' pozzi, et de' condotti, a comparation dell'acque delle fonti non son buone, & maßimamente quelle che passano per cannoni di piombo. L'acque cattiue son quelle de' laghi, de' paludi, & quelle che tengon le mignatte, & tutte quelle altre con le quali si mescola qualche sostanza metallina. Ma le acque di ghiaccio, & di neue son grosse. L'acqua temperatamente fredda è migliore a' sani che tutte l'altre acque; percioche cõmoue l'appetito & fa lo stomaco forte, ma la calda adopera il contrario. L'acque salse fanno dimagrare, & disseccano. Le torbide creano l'oppilatione, & la pietra. Se non si puo conoscer la bontà o la malitia dell'acqua per ragione, si conosca per la sanità de gli habitatori del luogo.

Della qualità del paese habitabile. Cap. V.

La caldezza, & la freddezza del luogo, la dispositiõn della secchezza, & della humidità, la altezza, & la profondità, la moltitudine, & la pochezza

ell'acque, & la lor malitia & bontà, la uicinità de' monti, de' laghi, delle paludi, & del mare, & la dispotion della terra che sia fangosa, o humida, o cenericia, o petrosa, o di miniere dimostrano la qualità del sito. Ne' luoghi caldi gli habitatori hanno la faccia, e capelli neri, son paurosi, & tosto inuecchiano. Ne' luoghi freddi son di maggior ardire, & digeriscon meglio: ma se saranno luoghi humidi son graßi, carnosi, morbidi, & bianchi, & dimorando ne' luoghi humidi son belli di faccia, & uengon loro febbri lunghe, & quando fanno qualche cosa tosto si straccano. Ma ne' luoghi secchi, si diseccano le compleßioni, & i corpi s'offuscano. Coloro che habitano ne' luoghi alti son sani, & forti alla fatica, & uiuono lungamente. Ma quegli che stanno in luoghi profondamente baßi adoperano il contrario. Gli habitatori de' luoghi petrosi, hanno l'aria di uerno molto fredda, & di state calda. I lor corpi son duri, forti, & con molti capelli, molto uigilanti, inobedienti, & di mali costumi. Et nelle guerre son forti, & nell'operationi solleciti & accorti. La Città aperta dall'Oriente, & coperta dalla parte opposita, è sana & di buon'aere, & quella è inferma che ha il sito contrario. La habitudine de gli habitanti dimostra la qualità del sito, secondo le generationi delle malattie, & della sanità.

De' Cortili, & delle case. Cap. VI.

Si deon far alla uilla le Case, & i Cortili, & la grandezza dell'Aie, & delle Corti, secondo la facul-

tà del padrone, & secondo la quantità de gli animali che si hanno da nutrire, & i frutti che si hanno da serbare. Sien forti, & sicure, di fossati, di mura, o di siepi, secondo la potenza de' ladri, & de' rubatori che ui sono. Ne guernimenti de' Cortili non si deon piantar arbori fruttiferi, acciocbe per l'auidità de' frutti, non si guastino i guernimenti che lo huomo desidera di hauere. Inoltre il padron non si dee curar che ui cresca arbore alcuno, ma si riduca ogni cosa a fortezza del guernimento. Perciocbe la sicurezza & la dilettation de padroni richiede nelle uille fortezza & bellezza. Le fondamẽta delle case deon esser piu larghe che le muraglie, & si faccino profonde fin sul uiuo della terra, ma se non si trouasse il uiuo, basta che si sotterrino le fondamenta per la quarta parte. La arena che presa con la mano & sfregolata stride, o che sparsa in un panno lino netto non lasci macchia, è buona, & utile per fabricare. In due parti di arena si dee mescolar una parte di calcina, ma se si metterà tanto dell'una quanto dell'altra, sarà fortißimo mescolandoui rotture di pietre. Et se tu mescolerai nella arena di fiume una terza parte di pezzi di terra cotta, darà all'opera saldezza marauigliosa. I legni per le fabriche son buoni, quando si tagliano del mese di Nouembre, o di Decembre, et massimamente se tagliati oltre la midolla di sopra delle radici, si lascieranno per alquanti giorni a quel modo. Et quegli spetialmente duran molto che son tagliati su monti uolti alla parte del Meriggio.

De' pozzi, & delle cisterne. Cap. VII.

SE nel luogo non fusse fontana, si faccia il pozzo in luogo acconcio del mese d'Agosto, o di Settembre, rimosso da ogni putredine di letame di palude. Quando si mena l'acqua da qualche altro luogo, bisognerà fabricar i ricettacoli dell'acqua diligentemente, acciochè la uena pouera procacci l'abondanza ch'ella non ha. Ma doue noi useremo Cisterne, ui metteremo dentro anguille, & pesci di fiume, i quali col nuotar loro, muouono continouamente l'acqua, & la conseruino dalla corruttione. Ma doue noi useremo acqua di fiume, sarà bene hauer le Cisterne picciole col sabbione, le quali le purghino dalla terrosità ch'elle hanno, & le faccino limpide & chiare.

Della presenza del padrone. Cap. VIII.

FA' grande utile la presenza del padrone al campo. Et chi abbandona la uigna, sarà abbandonato da lei. La importuna rapacità de' Villani non teme se non la presenza & la sagacità de padroni.

REGOLE DEL SECONDO LIBRO.

Della qualità delle terre, & della diuersità de Campi. Cap. IX.

NATVRALMENTE *la terra è fredda et secca, ma spesse uolte si muta accidentalmente per le cose di fuori. Nelle terre si ricerca la fecondità,*

& che la zolla non ſia ne bianca, ne ignuda, ne ſabbion magro ſenza miſtura di terra, ne creta ſola, ne poluere arenoſa, ne magrezza petroſa, ne ſalata, o amara, o uliginoſa, ne ualle molto ombroſa & coperta. Ma la zolla ſia putrida, & quaſi nera, & baſtante a coprirſi per ſe medeſima della ſua gramigna. Et quelle coſe che ui naſcono non ſien ne ſcabroſe, ne ritorte, ne mancheuoli del ſugo lor naturale. La terra utile & che dà ſegno di produr formenti è quella oue naſce l'ebolo, il giunco, la gramigna, il trifoglio, il calamo, i roui graßi, i pruni ſaluatici, le lappole, i farfari, la cicuta, la malua, l'ortica, & ſomiglianti herbe, le quali con la larghezza & con la graſſezza delle foglie dimoſtrano ch'il ſuolo è graſſo & fecondo. La terra che è di corpo alquanto raro & ſoluto è utile per le uigne. E gli arbuſcelli e i uirgulti ch'ella produce ſon netti, robuſti, & fecondi, & non languidi per ſottil & per magra debolezza. Il ſito delle terre non dee eſſer coſi piano che diuēti uno ſtagno, ne coſi precipitoſo, che ſcolandoſi l'acque reſti ignudo del ſuo terren graſſo, ne tanto alto ch'egli ſenta tutti i caldi, & tutte le tempeſte, ma tra tutti queſti eſtremi, ſi ricerchi ſempre una utile & una ugual mediocrità. Il podere, dee nelle prouincie fredde, eſſer uolto all'Oriente o al Meriggio, nelle calde al Settentrione. La terra nella ſua parte di ſotto, è graſſa, fredda, & groſſa, ma in quella di ſopra è magra, ſottile, & calda. Le generation de' campi ſon di quattro maniere cioè, ſatiue, conſite, compaſcuo & nouali. Il campo ſatiuo

è quello

è quello ch'è grassissimo & che si semina ogni anno. Ogni campo ch'è caldo et humido et che ha la superficie morbida & porosa è ageuole a coltiuare, & ferace. Si dee elegger il campo grasso & raro, percioche richiede poca fatica & rende gran frutto. Dopo il predetto si mette nel secondo luogo il campo grasso & spesso, percioche quantunque egli si lauori con molta fatica, tuttauia corrisponde all'altrui uolontà. Ma quella generation di terre è pessima, la qual è secca, e spessa magra & fredda. La terra sterile secca & riarsa, & la salsa & amara, non si puo medicar mai, ma quella che è infeconda per lo souerchio humore, si emenda con conuenienti fossati. I colli de' monti sostengono secchezza e magrezza. Ma le lor ualli son grassi & humide, per la grassezza che scola dalle parti di sopra alle basse. Et però i campi cosi fatti si deon solcar per trauerso, acciochè la grassezza si ritenga ne' solchi, & non è necessario che si rompano le zolle, accioche le sopraueguenti pioggie impetuose non portino la terra mossa con tutti i semi alla ualle. Il campo nouale è quello, che si mena la prima uolta a cultura, o che di nuouo si ritorna alla sua prima uirtù, per riposo d'uno anno o di piu rinouato. Alle piante non si conuien il campo poluerofo & secco, percioche la pianta ricerca luogo di salda continouanza, nel qual metta le sue radici, & fiorisca & fruttifichi.

Dell'arar, del fossare, & del cultiuare. Cap. X.

GLI utili dell'arare & del fossare, generalmen

re son quattro, cioè l'aprimento della terra, l'agguagliamento d'essa, il mescolamento, & il tritamento del campo. Si dee auertire a non arar il campo lotoso, ne anco il molto secco, perciochè quella terra che si maneggia essendo lottosa si dice che non si può toccar più per quell'anno, ma la molto secca è troppo faticosa, et non si può tritar come bisogna. Se si ara il campo il qual dopo una lunga secchezza sia imbagnato da una picciola pioggia & leggiera, s'afferma ch'egli diuenta sterile quasi per tre anni continoui. Il campo forte, uiscoso, & ripieno di herbe bastarde, richiede quattro arationi, ma quel ch'è poroso, netto & sottil di terra, si contenta di una di due o di tre arationi al più. Ciascuna delle tre o delle quattro arationi cagiona più quantità di frutti, secondo la proportione della lor qualità. Ogni uolta che il frutto auanza il merito della fatica si dee cõtinouar di cultiuarlo, ma se la fatica auanza l'utilità del frutto, si dee abbandonar il luogo. Ne' luoghi secchi i campi si fendon più tosto, & ne gli humidi più tardi. Colui che arando lascia tra solchi la terra cruda, pregiudica a suoi frutti, & inferma la fertilità della terra, perciochè è più feconda la picciola coltiuata, che la grande & non tocca. Si dee auertir che ne' solchi non si lasci terra nõ mossa, et le zolle si debbon disfar co magli. Nel campo si perdono le parti di dentro, quando non si cultiuano quelle di fuori. S'il campo è petroso, ricolta la moltitudine de' sassi, & messa da un lato, si potrà purgare et arare i giunchi, le gramigne, le felci

&

*l'altre herbe nociue, si uincono col spesso arar del
[m]ese di Luglio, o col seminarui lupini.*

Del seminare. Cap. XI.

NELLE *terre fredde si dee nel tempo dell'au-
[tu]nno seminar a buon'hora, acciochè le biade pren-
[da]no alcuna forza, innanzi l'auenimento del uerno,
[m]a nel campo grasso & caldo, si dee indugiar la semi
[na]tion quanto piu si puo, acciochè col seminarle to-
[st]o, non sien affogato dalla morbidezza delle herbe
[in]utili che nascono in abondanza. Ma il campo trop
[p]o humido si semina non nell'autunno, ma nella pri-
[m]auera, & spetialmente quello cui si richiede il lino
[e] la faua, le quali, diuelte le radici, consumano la so-
[u]erchia humidità. Tutte quelle cose che si seminano
[n]el tempo della primauera ne luoghi caldi si semina-
[n]o piu tosto, ma ne freddi piu tardi. Ma la semination
[n]ell'Autunno ricerca tutto il contrario. I campi sot-
[t]ili o acquidosi si seminino piu presto, & i grassi piu
[t]ardi. Inoltre gli acquidosi nell'Autunno si semina-
[n]o piu presto. Se il campo molto grasso & fertile, non
[s]i seminerà una uolta o piu l'anno abbonderà in mol-
[t]itudine di diuerse herbe bastarde la qual cosa non si
[p]otrà poi correggar senza gran fatica. Ogni grano nel
[l]a terra uliginosa si conuerte dopo la terza semina-
[t]ione in segala. In ciascun seme son due cose, cioè la
[u]irtù seminatiua la quale egli ha dal Cielo, & la so-
[s]tanza formale la qual riceue la figuration nella
pianta, & ne' membri della pianta. Ogni semination*

ſi dee far quando il ſeme ha maggior aiuto dal Cielo, cioè nella prima età della Luna allora ch'è aiutata dal caldo, dallo humido, & dal uital lume del Sole et dalla Luna inſieme. Ogni ſemination che ſi fa quando il Sole entra in Cancro è perfetta. Et l'autunnali allora radicate, ſaranno condotte alla debita quantità della lor ſoſtanza. Et quelle della primauera giacendo nella matrice della terra, allora pululeranno, & aiutate dal temperato caldo del Sole, germineranno & fioriranno, innanzi il tẽpo della ſecchezza della ſtate. Si dee auertire a nõ gittar ſemi nel campo oltre al douere, la qual coſa facendoſi, i ſemi ſaranno macilenti & ſenza frutto. Et ſi dee attendere che i ſemi che ſi gettano non ſien corrotti, ma quegli ſono ottimi che non paſſano un'anno. Metti nelle tue terre tutte le generationi de' rampolli & delle biade migliori, prima prouate, percioche non ſi dee mètter tutta la ſua ſperanza nella nuoua generation de' ſemi ſe prima non ſe ne fa l'iſperienza. I ſemi tralignan piu toſto ne' luoghi humidi che ne ſecchi. Si comanda che ſi ſeminino tutti i legumi nelle terre ſecche & la faua ſolamente nella humida. Et auegna che ſi debbano ſeminar ne' campi temperati, nondimeno ſe ſarà ſtata ſecchezza lunga, i ſemi gittati nõ meno ſi ſerberanno ne campi, che ne granai.

Dell'acqua delle piante. Cap. XII.

MIGLIOR *di tutte l'altre acque per innaffiar i campi, & per maturar il letame, è quella delle paludi*

paludi o delle fosse; radunata di rugiada & di pioue. Conferisce anco alle piante l'acqua de pozzi & delle fontane, poi ch'elle si saranno alquanto scaldate a razzi del Sole.

Del letame, & del letamar & del trasmutar le piante. Cap. XIII.

La Sostanza della pianta per lo troppo humido & grasso letame, si guasta dalla putredine & dalla nascenza. Il sapor de' frutti si muta in peggio, & coral pianta si riempie di souerchie foglie, è di morbidi ramuscelli & infecondi. Il miglior letame è quello quasi di tutti gli uccelli, & de gli animali brutti, perciochè è in uia di corrompersi, & non è ancora abbandonato in tutto dal caldo naturale, ue incenerato. Il letame muta la natura della pianta, molto piu che non fa il cibo l'animal che si nutrisce d'esso. La natura delle piante si muta meglio per uia del letame che per alcun altro modo. La terra humida & fredda ottimamente s'emenda, abbrucciandoui i cespi che ui sono, & spargendoui della cenere. Il letamaio dee hauer un luogo da se, il qual sia abbondante d'acqua, & per cagion del suo cattiuo odore, sia riuolto all'opposita parte del casamento del padrone. Le ceneri ottimamente seruono a' campi, in cambio di letame. Il letame che stà in riposo uno anno è utile, & non genera herbe, ma s'egli è piu uecchio, giouerà meno. I letami nuoui son buoni a prati per far abbondanza di herba. I purgamenti del mare, lauati

in acqua dolce & meſcolati con gli altri, ſeruono in cambio di letame. I campi che ſon ne' colli ſi debbono letamare ſpeſſo, ma quegli che ſon ne' piani, piu rado, & quando la Luna è ſcema; percioche a queſto modo ſi offenderanno le herbe nociue. Non ſi deon la ſtate ſparger piu monticelli di letame, di quel che ſi potranno arare in un dì, Non fa prò il letamar molto in un tempo medeſimo, ma poco & ſpeſſo. Il campo acquidoſo ricerca piu letame, & il ſecco meno. Se non ſi haueſſe letame in abondanza, ſeruirà ottimamente in luogo di letame, la creta ne' luoghi ſabbionoſi, ne freddi l'argilla, ne cretoſi et troppo ſpeßi, il ſabbione, percioche queſto fa prò alle biade & rende le uigne bellißime. O ueramente ſi ſeminino lupini, i quali quando ſaran peruenuti al douuto lor creſcimento ſi riſotterrino. Il loto del fondo de' laghi & delle paludi, fa il campo fertile & graſſo. Ma il conueneuol nutrimento delle piante et col quale elle fanno ottimamente, è il letame nutrito nella palude temperata & putrefatta per la humidità, & meſcolato cō ſterco conueneuole. I campi che ſon nella parte di ſopra de' colli, ſi debbon letamar molto & ſpeſſo, & eſſendo nel mezo poco & di rado. Ma nelle parti di ſotto nō hanno biſogno di letame.

Di alcuni principii delle piante, & delle loro operationi. Cap. XIIII.

Q V E L L E *coſe ſenza le quali non naſce pianta alcuna ſon ſette, tre calde, cioè il cerchio celeſtiale,*

luogo,

uogo, & il seme, & tre humide, cioè la materia seminale, la terra, & le pioggie che uengon di sopra, la settima è l'aere che contiene il tutto. L'operation della pianta sono, l'usar l'alimento, il crescere, & il generare. Il uentre de gli arbori è la terra, nella quale essi lasciano ogni loro impurità. Gli arbori ficcano le radici in giù nella terra, per cauarne il nutrimento quasi come da uno stomaco, & se le spargono solamente nella superficie, tosto si seccano. È cosa certa, che auegna che gli arbori tengano le radici in terra, non per questo uanno crescendo, percioche la natura ha posto tutte quelle cose che sono, tra questi due termini, grande & picciolo, secondo la generation delle cose. Le piante succiando prendono il nutrimento loro per i pori, & formano ciò che esse generano di quello che dalla parte di fuori si lieua in gemme. Le piante che hanno le radici, rare, porose & calde attraggon molto piu nutrimẽto di quel ch'elle possano smaltire, & però producono i frutti putridi, se non se ne caua il souerchio humore. Tutte le piante che hanno gran midolla, si nutriscono della midolla per i pori che esse hanno a trauerso, ma quelle che hanno poca midolla si nutriscono per i pori diritti che sagliono in sù. La moltitudine de' rami procede per l'abbondanza del nutrimento & del caldo del Sole che tocca l'arboro da ogni parte, il quale attrahe il sugo alle parti di fuori. La carne o la polpa in frutti si crea dalla natura, accioche cadendo il seme in terra si letami & cresca piu ageuolmente. Gli arbori qualche

uolta fanno frutto de due anni l'uno, per mancamento di nutrimento & per difetto della uirtù, le quai cose non possono nutrire a bastanza i rami & i frutti, se non si rimuouano con sofficiẽte riposo. Ogni pianta che nasce di seme è saluatica, perciochè il seme procede dalla radice saluatica, & passa per lo pedale & pe' rami per acquistar la uirtù di tutto l'arboro acciochè possa generar un simile a se. Quando si taglia qualche radice il piu delle uolte ne nascon da quella dell'altre, le quali nutriscono la pianta in suo luogo. Se si taglia un arboro uecchio, o troppo consumato, pululerà debolmente, ouero produrrà solamente gramigna o funghi. I frutti de gli arbori saluatichi son molti piu, ma minori & piu agri per la secchezza del nutrimento. Ma quegli de domestichi son pochi, ma maggiori & piu dolci per la ragione incontrario a quella che si è detta di sopra. Ogni pianta ch'è maschia pullul a prima di quella ch'è femina, per cagion del caldo che muoue piu fortemente, & le sue foglie son piu strette per la secchezza del maschio. Alcune piante impediscono l'altre nella generation de' frutti, come fa il corilo & il cauolo la uite, & il loglio le biade, & la noce quasi tutti gli altri arbori per la sua penetratiua amarezza, & però si dee guardar nella seminagione & nella piantagione a non metter insieme le diuersità delle piante. Ogni pianta ha bisogno di quattro cose, cioè di seminal humido terminato, di luogo conueneuole, d'acqua o di humor temperato nutritiuo, & d'aere a se consimile et proportionato,

nato, acciochе ella nasca ottimamente & cresca. Le piante, nel tempo del caldo, crescono per l'ombra della notte, & il dì per lo caldo del Sole si fanno di legno. Le piante nel tēpo del uerno adunano lo humor nelle radici, lo quale elle spargono di state in rami facendoli crescere. Tutte le cose che nascono nella superficie della terra, procedono da uapori, i quali uengono dal fondo alla superficie. I frutti de' monti son piu saporosi che quegli delle ualli, perciochе in loro si compie meglio la digestione.

Delle parti delle piante. Cap. XV.

IL sugo è humor attratto per i pori delle radici a somiglianza delle piante, & terminato dal caldo digestiuo per nutrirle. Le radici quanto al tratto del nutrimento son somiglianti alla bocca, ma perciochе infondono il calor uiuifico a tutta la pianta, hanno la somiglianza del cuore. Le midolle nella pianta son come la nuca ne gli animali. I nodi son creati in tutte le piante molto midollosi & concaui, acciochе essi ritengano il nutrimento & lo spirito, de' quali bisogna ch'elle crescano & uiuano, fin che sarà cōuenientemente digesto. Le corteccie nelle piante son come il cuoio ne gli animali, non per tessitura di uene, ma per humor terrestre cacciato alla superficie del generato. La materia delle foglie è lo humor acquoso non ben digerito, nondimeno mescolato alquanto con la feccia della terra, con le quali la natura sagace difende i frutti dal souerchio caldo del Sole. La materia

de' frutti è uapor secco, uentoso, generato dalla anima uegetabile per perpetuar la specie delle piãte. La sostanza de' fiori si genera dallo humido piu sottile per se ottimamente digesto, il quale prima bollendo per lo caldo, uà innanzi al nascimento del frutto.

Della piantagione & della generation delle piante. Cap. XVI.

DE gli arbori & di tutte l'altre piante, alcune si generano piantate, & alcune per lo seme, & alcune per se medesime, per la mescolanza de gli elementi & per la uirtù celestiale. I rami che si piantano senza radici se son di salda sostanza, si sfendino di sotto quando si pongono, acciochè attraggano piu ageuolmente lo humore. L'arboro il cui seme sarà debole nasce meglio de' rami o delle radici, che di seme. Le piante humide, acquatici, & molli, in qualunque modo si ficchino in terra, mettono le radici ageuolmente & s'appigliano. Tutte le piante calde auegna che dure, fitti i rami in terra s'appigliano, perciochè la caldezza loro attrahe fortemente a se il nutrimento. I rami dell'arboro ch'è di soda sostanza, quando si piantano rotti s'appiglian meglio che tagliati, perciochè hanno i pori piu aperti co' quali attraggono il nutrimento. Tutte le piante che hanno i frutti odoriferi, caldi, & secchi, si piantano piu conueneuolmente ne' monti, ma quelle che gli hanno sodi & humidi, stanno meglio seminati o piantati nelle ualli. Gli arbori che fanno picciolo et debol seme, si posson piantare del seme & de rami, & s'appiglieranno. Non-

dimeno

dimeno la piantagion del seme è piu pericolosa & la speranza del suo crescimento se ne uà molto in lunga; oltre che la pianta che ne nasce è saluatica. Ma de' rami, tosto fan bene, & ne nasce la pianta domestica & non saluatica, s'il ramo che si pianta sarà tolto da piãta domestica. Gli arbori che producono seme grande & forte, fanno meglio dal seme che da' rami. Gli arbori che non fanno frutto, solamente s'appigliano da rami o dalle piante con le radici. S'il luogo che si dee piantar non è sicuro da gli animali che rodono, bisogna nutrir i semi o i rami in qualche luogo chiuso per due anni almeno, in terra soluta, dolce, e alquanto letamata, & poi si portino oue hanno a star sempre. Ogni nouella pianta s'aiuti col fossare spesso & nel tempo del gran caldo con l'adacquare. Gli spatij tra gli arbori o tra le uiti si deon conseruar secondo la grandezza de gli arbori, secondo la grassezza del luogo, & secondo la approuata consuetudine. Ogni pianta in suolo arido o a pendio, si pianti profondamente, & nell'humido & depresso non tanto. Se la piantagione si fa in terra cretosa, si mescoli il sabbion nella creta, et nella creta si metta il sabbione, ma nella magra ui si metta piu letame. Quando la pianta si trasporta, s'ella nõ sarà picciola, si metta uolta a quel la parte del cielo, uerso la quale era prima piantata. Quando tu metti la pianta nella fossa, taglia quel che è cattiuo nelle radici. Quando si pianta bisogna auertire che la terra non sia troppo molle, ne troppo secca, ma sia piu tosto secca che molle. Si traspian-

tino ne luoghi aridi & montuosi innanzi al uerno, ne gli humidi & uallicosi nella primauera, ma ne temperati si puo traspiantar acconciamente nell'un tempo & nell'altro. Se si deon porre i semi de gli arbori, si eleggano i piu nobili, & si sotterrino non piu di quattro dita del mese di Gennaio, ma s'il luogo sarà caldo & secco, si pongono del mese d'Ottobre et di Nouembre. I rami che si piantano senza le radici, meglio s'appigliano se si pongono del mese di Marzo, essendosi gia il sugo uerde infuso nella corteccia, o del mese d'Ottobre quando il uiuifico spirito della pianta non si è ancora fuggito alle radici. Il ramuscello che si pianta non si dee torcere ne tormentar a modo alcuno, ma s'egli sarà di dura & di salda sostanza farà prò, se si fenderà nella parte di sotto, & se si metterà nella fessura una pietricella. I rami che si debbon piantare siano grassi, sugosi, netti, con spesse gemme & con molti occhi, & ridotti a una sola materia. Quando i rami che si piantano son troppo lunghi, si puo tagliar loro acconciamente la cima & si posson lasciare a conueneuol grandezza come sono i salci, le uiti, gli uliui & altri somiglianti a questi.

Dell'innestare. Cap. XVII.

DI *tutti gli innestamenti è migliore il simile nel simile secondo la generation loro come del pero nel pero, & della uite nella uite. Il nesto non è conueneuole in pedal troppo duro, perciochè non ui si puo con le sue uene radicali appigliare, ma è ottimo in quel*

pedale

*edale oue è poca durezza & molto ſugo. I rampol-
i che ſi deono inneſtare, uogliono eſſer ſterili, ſugoſi,
& nati di nuouo, con gemme groſſe & ſpeſſe, in quan
ità & bene occhiuti, & tagliati piu toſto dalla par
e oriental dell'arboro che altramente. La diuerſità
e meli, de peri, & di tutti gli altri frutti, è uenuta
utta dall'ineſtamento de gli arbori d'una medeſi-
na generatione. L'ineſtamento ne gli arbori grandi
quali hanno la corteccia groſſa & graſſa, ſi faccia
ra la corteccia & tra il legno, ma ne ſottili ſi fa con
ueneuolmente nel legno feſſo. Auegna che l'ineſta-
mento ſi poſſa far in piu tempi, nondimeno quello è
piu nobile il qual ſi fa in quel tempo nel qual le gem-
me cominciano a eſſer ſoſpette. Ma gli arbori che fan
no gomma s'ineſtano piu accõciamente innanzi che
eſſi la comincino a mandar fuori. Non ſi puo far il ne
ſto a bocciuolo, ſe nõ quando la corteccia ſi parte dal
legno. E buon porre il bocciuolo feſſo da una parte, et
laſciar la ſommità del ramo fin che ſi uegga che il boc
ciuolo ſia appreſo. La pianta ineſtata tira il nu-
trimento dal pedale in tanto che poi ch'ella ſi è appi-
gliata rare uolte laſcia che ſotto il nodo pulluli alcun
tronco. Ogni neſto quanto piu ſi fa baſſo, tanto è mi-
gliore, percioche addomeſtica piu il frutto, & s'ap-
piglia meglio.*

Del medicamento de gli arbori & della terra. Cap. XVIII.

NEL *ſfendere le radici de gli arbori uecchi, ſe*

nelle fessure si mettono pietre, attraggon il nutrimen to assai meglio, et a questo modo si fanno qualche uol ta fertili, quegli che prima erano sterili. Le piãte in-uecchiate si fanno giouani se si tagliano i rami, se perauentura non fossero peruenuti alla loro ultima uecchiezza. Ogni pianta domestica non cultiuata di-uenta saluatica, et maßimamẽte se si conuerte a sab-bionosità & ad arenosità, & ogni saluatica s'addo-mestica quando è cultiua. La coltiuatura per domesti car gli arbori consiste, nel conuertir, nel letamar, o nell'agguagliar la terra alla natura dell'arboro, & nel tagliar de gli spini, & delle cose souerchie, e nel-l'innestare. Ogni uolta che il campo è in qualche ma-ligna dispositione il sauio cultiuatore dee cercar di ri durlo a lodeuol dispositione. Nel campo nouale ridot to a cultura, si deon diradicar i bronchi saluatichi et le radici, perciochè succiano tutto lo humor del cam-po. Il campo nouale è fertile molti anni, & poi si dee letamare se si uuol che egli resti fertile, o lasciarlo ri posare, se non fosse graßißimo, & spetialmente quan do le piante che ui son poste, o si mietono con la sostan za della herba & della paglia, o si diuellono con le ra dici. Quando lo humore & lo spirito uiuifico del cam po si attragge per i semi et per le piãte, la terra man ca loro, & riposandosi in tempo determinato, ritorna di nuouo a uiuificarsi nel campo, all'uno piu tosto, al-l'altro piu tardi, secondo che si truoua un campo piu fecondo dell'altro. Tutte quelle cose che si compiono con fatica, con spesa, & con industria, se interponen-

douisi

onisi qualche riposo non pigliano alcun ristoro, si dis soluono & si corrompono. Se la necessità astrigne che si habbia a sperar qualche frutto della terra salsa, ui si dee piantar & seminar qualche cosa dopo l'autunno, accioche la sua malitia si purghi per le pioggie del uerno. Vi si dee anco metter qualche poco di terra dolce, o di letame, o d'arena, se noi ui uogliamo piantar qualche uirgulto.

De' guernimenti de' luoghi. Cap. XIX.

NELLE *terre cretose che rouinano ageuolmente, si posson far le sponde delle fosse un poco pendenti, ma nella rossa o ghiarosa & in somiglianti che non rouinano cosi ageuolmente si posson far piu. Oue è molta necessità di munitio n di uigne & d'altri luoghi, si facciano le piantagioni solamente di pruni, ma doue non è tanta necessità & che ui si habbia carestia di legne per fuoco & per edifici, si faccino solamẽte d'arbori. Quando si fa qualche piantagione di pruni o d'arbori per cagion di siepi, si tagliano, passati due anni, appresso terra, accioche pululino, & che le siepi si spessino.*

REGOLE DEL TERZO LIBRO.

De' granai, & delle biade in commune. Capitolo. XX.

I GRANAI *debbono esser freddi, uentosi, & secchi, et di lungi da ogni humore, da ogni fetore, et dalle*

ſtalle, & deono eſſer poſti all'incontro dell'Oſtro. Nõ è coſa piu utile per conſeruar lungamente i formenti, che mettergli ottimamente ſecchi ne granai, & alcuna uolta tramutando in qualche luogo uicino rinfreſcarli. Il luogo oue ſi ripongono i formenti, non ſia troppo freddo, ne troppo caldo, percioche l'uno et l'altro corrompe le biade. Quando i legumi ſi ſeminano tardi, ſi debbon ſeminar bagnati in acqua di letame, accioche ſien coſtretti a germugliar piu toſto. Ogni grano che naſce in graſſo terreno, è piu graſſo, piu nutritiuo & piu graue di peſo, et quel che naſce nel magro è il contrario. Il formento & tutti gli altri grani ſi allegrano de' campi larghi & aperti & l'ombre loro gli offendono. Il formẽto ne' luoghi humidi & acquoſi traligna ſpeſſo, & alcuna uolta ſi tramuta in loglio & in uena. Il formento del colle è piu groſſo & piu forte di grano, ma non riſponde alla miſura. Ogni grano, fuori ch'il meglio, ſi conſerua piu lungamente ne ſuoi guſci che fuori. Tutte quelle coſe che ſi ſeminano a tempo di ſtate richieggono terra ſoluta, & fuggono la cretoſa, la qual s'è graſſa non è rifiutata dalla ſaggina.

REGOLE DEL QVARTO LIBRO.

D'alcune coſe in comune. Cap. XXI.

RITROVANDOSI *molte diuerſità di uigne, ſi dee per ciaſcuno oſſeruar il coſtume, & l'uſanza della ſua patria, altramente elle patirebbon danno da*

coloro che le lauoraßino. La uite desidera cielo di mezana qualità piu tosto tiepida che fredda, & piu tosto secca che ombrosa, & teme grandemente i uenti, & le tempeste. L'Aquilone fa feconde le uiti che gli sono opposte, & l'Ostro le fa nobili. A noi stà, se uogliamo hauere o piu uino, o ueramente meno & migliore. I campi danno uino piu largamente; ma i colli lo fanno piu eccellente. Le uigne si debbon porre ne' luoghi freddi uolte al Meriggio ne' caldi al Settentrione, ne temperati all'Oriente, & all'Occidente. I luoghi spesse uolte mutano la natura delle uiti, & però s'acconcino le lor generationi conueneuolmente. Mettine' piani quella uite che sostien le nebbie, & le brine, ne colli quelle che stanno forti alla secchezza, & al uento, ne campi graßi le grasse, & le feconde, nel magro le sode & le feraci, nel freddo & nebbioso quelle che si maturano con frettolosa prestezza innanzi all'auuenimento del uerno, o quelle che co' uiocini duri, fioriscono sicuramente tra le caliggini. Nel uentoso le tenaci; nel caldo quelle che hanno le granella humide & tenere. Nel secco quelle che non posson sostener le pioue. Si deono elegger le granella, le quali per rispetto de' lor uitij amano i luoghi contrari a quegli, ne quali elle non posson durare. Il paese piaceuole & sereno, riceue sinceramente ogni generation di uite. Lo huomo prudente s'attenga a quelle, delle quali si è fatto pruoua, & le metta in quei luoghi, co' quali hanno somiglianza quegli altri onde elle furon leuate. Il terreno oue si dee por la ui-

gna, non dee esser ne troppo spesso, ne risoluto, ne sotti le, ne lietißimo, ne campestre, ne precipitoso, ne secco, ne uliginoso, ne salso, ne amaro; ma di mezano tempe ramento tra tutte le predette qualità, & piu tosto ui cino al raro che al denso. Per metter uigne si deono elegger i campi rozzi, & maßimamente i saluatichi. Il peggior di tutti è quello, nel qual sono state uigne uecchie: ma se noi saremo costretti a usarlo, si deon consumar le radici della prima uigna con arar molto spesso. Il luogo oue si dee rifossare, o pastinare, si dee prima liberar d'ogni impedimento, accioche poi ch'è cauata la terra per lo continouo calcarla nõ si assodi.

Dell'elettion delle piante delle uiti. Capitolo. XXII.

LE piante delle uiti che si tagliano dalla uite del mese di Ottobre, o di Marzo son migliori di quelle che si cogliono in altri tempi. Quando tu desideri di piantar in luogo sottile, non hai da torre i sermenti di uigna che sia troppo grassa. I sermenti che son da porre, si debbono elegger del mezo della uite, spartito dalla uecchia per lo spatio di cinque o di sei gemme. Dobbiamo guardarci da capi de minor sermenti oue nasce l'uua, & maßimamente quando noi uogliamo piantar la uigna su gli arbori, & non douemo anco por per fruttifero il pampano che nasce del duro. Il segno certo della fertilità della uite, è questo, s'ella produrrà frettolosamente il frutto di qualche luogo duro, & s'empierà di parto, i ramicelli che surgono

gono da ogni lato. La fertilità della uite non si comprende in uno anno solo; ma si conosce in quattro la uera generation de' rampolli. Il tralcio nuouo che nō ha punto del uecchio, nel quale il nodo abbondantemente germuglia, è buono per rifossare, o per porre.

Delle regole che si richieggono per piantar le uiti. Cap. XXIII.

SE la terra è grassa noi douemo lasciar tra le uiti, gli spatij maggiori; ma s'ella è magra minori. Nō si dee por una generation sola di uiti, accioche uno anno contrario alla uendemmia non lieui altrui tutta la sua speranza. Ne' luoghi acquosi si pianterà la uigna con maggior utile dopo il uerno, & ne' secchi innanzi.

Dell'innestamento delle uiti. Cap. XXIIII.

IL tronco della uite da innestare s'elegga saldo, & che abbondi di humore, ne lacerato o riarso o per uecchiezza, o per alcun'altra malitia. La uite s'innesta o presso terra, o poco sotterra, percioche altramente si appiglia malageuolmente. Le marze o uero i rampolli da innestare, debbon esser ritondi, saldi, & occhiuti di molte, & di spesse gemme, delle quali due o tre bastano per innestare. Poi ch'ella sia innestata, si dee legar bene, e si difenda con qualche coperta dal Sole, & da' uenti, accioche quegli non la percuotino, & questo non la riarda. Quando

il caldo del tempo dà noia alla uite inneſtata, biſogna aiutarla ſpeſſo colà uerſo la ſera con un pannicello bagnato. Quando il germuglio della uite inneſtata comincia a creſcere, ſi dee aiutarlo con qualche palo legandolaui, accioche qualche mouimento non abbatta la fragile, & debole età del ſermento.

Del potar delle uigne. Cap. XXV.

NE' *luoghi freddi ſi fa la giuſta potation dopo il uerno; ma ne caldi & temperati ottimamente innanzi & dopo. Si debbon leuar dalla uite i ſermenti ritorti, deboli, ſouerchi, & nati in cattiuo luogo. Ne' luoghi graßi, lieti, & benigni, ſi puo mandar la uite quanto ſi uuole all'insù, ma ne magri, & ne caldi, ſi dee tenerla piu baſſa. Si laſcino i ſermenti o molti o pochi, ſecondo la uirtù della uite, o del ſuolo. Si ricidino tutti i uecchi ſermenti, da quali pẽde il frutto del primo anno, & ſi laſcino i nuoui leuando lor da torno i uiticci & gli altri ramuſcelli inutili. Le uiti che ſon molto fertili, & nelle quali i nodi ſono ſpeßi, ſi deon potar ſtrettamente; ma quelle che hanno le gemme tra gli ſpatij lunghi tra nodo & nodo piu lungamente. Nel potar le uiti ſi debbon conſiderar tre coſe, cioè la ſperanza de' frutti, il legno che ſe ne caua, e il luogo che ſerua, & che ſi rinuoui. La uite che ſi pota a buona hora pulula piu toſto, & produce piu ſermenti & maggiori; ma quella che ſi pota tardi, pulula piu tardi, & produce piu frutto. Dopo una buona uendemmia pota ſtrettamente; ma dopo una catti-*

ua

i pota piu largo. Fa molto pro alle uiti, maßima-ente alle nuoue, se scalzate, si ricidono le radici so erchie, lequali esse mandano & fanno di fuori.

Del cauar le uigne. Cap. XXVI.

INNANZI *che le gemme s'ingroßino, le uigne debbono fossar & cauare; percioche se l'occhio a-erto della uite uederà il suo cauatore, la speranza una buona uendemmia sarà cieca. Chiara cosa è che on si debbono toccar quelle che fioriscono. Le uigne hanno a fossare quando la terra non è troppo mol-, ne troppo secca, ma quando atta a farsi poluere si uoua in mezana dispositione. Sia lo huomo auerti- di sommouer la terra ugualmente per tutto, e mas namente presso alle uiti, acciochè non ui resti pun- di terra cruda, laqual cosa il diligente guardiano ndrà ricercando con una bacchetta.*

Dell'uue, & del uino. Cap. XXVII.

SE *si spampinano da lati l'uue grasse quasi matu e, e si coglino quãdo la rugiada è disfatta & in buon empo il uino sarà migliore, & piu serbatoio. L'uue rasparenti ma non grasse ne consumate fanno il uin rande, & le troppo mature lo fanno dolce, le troppo cerbe acerbo, & le troppo acquose acquoso. L'uue ri olte, quando la Luna cresce fanno il uino men serba io. Il uino si conturba, & s'offende per molte cagio , cioè per caldo, per freddo, per puzzore, per tuon randi, per terremoto per mouimento de uasi, & per*

i uenti dall'Ostro. Alcuna uolta poco, & allora si cura con poca medicina, alcuna uolta molto, & allora si richiede medicina piu forte. E alcuna uolta in tanto che il suo calor naturale s'estingue in tutto, & allora non si puo medicar in niun modo; perciochè le medicine non giouano a morti.

REGOLE DEL QVINTO LIBRO.

De gli arbori. Cap. XXVIII.

Quantunque alcuni arbori desiderino aere caldo, e alcuni freddo, & molti l'amino temperato, & alcuni bramino la terra grassa, e alcuni la magra, nondimeno si cõuengono in questo, che tutti richieggono la terra secca nella superficie, & humida nelle uiscere. Bisogna nel tẽpo dell'autunno scoprir le radici de gli arbori, et porui qualche poco di letame, acciochè per le soprauegnenti pioggie discorra alle radici coperte. Ma se la terra fosse troppo sabbionosa, riceuerà conueneuolmente la creta grassa, e s'ella sarà troppo cretosa, ui si ponga sabbione. Ne luoghi grassi si leuino i pedali piu alti da terra, & ne magri meno. Non si potino le piante de gli arbori dal tempo nel quale elle furon poste sino a tre anni. Dalla giouentù delle piante fino al debito lor compimento, si dee procacciar con ogni sollecitudine, ch'i pedali si diuidano in rami, i rami in bacchette, & le bacchette in rampolli fruttiferi; ma uenendo la uecchiezza si ricida da loro ogni secchezza, e ogni souerchio peso di rami, ilquale essi

nõ possono troppo ben sostener insieme co frutti. Ogni piantagioni, o potagion d'arbori, si puo far in qualunque tẽpo si uuole, fuor che nel tempo del gran freddo, cominciando dal cadimento delle lor foglie infino che essi cominciano a pullulare. Bisogna auertir di non lasciar bastardume nato nell'arboro, o presso al pedale procedente dalle radici, ma si leui fin dal principio. Et è buono anco leuar loro d'attorno le herbe, lequali con la grandezza delle lor radici nuocon molto a gli arbori. Se gli arbori fanno i frutti uerminosi, si faccia un foro nel tronco sopra le radici con un sarchiello, & si ficchi nel foro un conio di legno di quercia. Quãdo gli arbori son languidi, ui si ponga intorno, poi che si saranno scalzati, terra d'un'altra dispositione.

REGOLE DEL SESTO LIBRO.

De gli horti, & dell'aere, & della terra, & del sito che si conuengono a gli horti. Cap. XXIX.

Lo horto desidera l'aere libero & temperato, o ueramente prossimo al tẽperato, percioch'egli teme i luoghi troppo caldi, e troppo secchi se non si aiuta cõ molte pioue, o con molti adacquamenti. Non puo anco sostener i luoghi e i tempi del freddo mortificante, & ne luoghi ombrosi è di poca utilità o di nessuna. Lo horto desidera la terra mezanamẽte soluta, e humida piu tosto che secca: pcioche la creta è nemica a

gli horti & a cultori . Le herbe nate in terra troppo soluta fanno bene nel principio della primauera , ma la state si seccano . Felice position di horto è quella, la quale ha di sopra un rio, col mezo del quale egli si possa p solchi conueneuoli, quãdo bisogna adacquare; per cioche lo horto ch'è sottoposto a benigno & piaceuole aspetto di cielo, & ch'è trascorso da buona & chiara acqua di fontana è quasi uicino al non hauer bisogno di fatica o d'opera alcuna. Lo horto desidera terra grasissima, & però habbia sempre nella sua piu alta parte letame, il cui sugo scorrendo per se medesimo lo faccia fecondo . Et di quel letame s'ingraßino ogni anno gli spatij dello horto, quando si douerà seminare, o piantare. Lo horto dee esser uicino alla casa; ma di lungi dall'aia; percioche la poluere delle paglie che fora le herbe, & le secca, è sua inimica . Felice giacitura di horto è quella, il cui piano dolcemẽte pendendo, ha l'acqua corrente da lati, diuisa & mãdata per i suoi spatij.

Del fossar lo horto. Cap. XXX.

SI debbono diuidere le parti dell'horto in questa maniera, che quelle parti, nelle quali si seminerà nel tempo dello autunno, si foßino & pastinino nel tempo della primauera, & quelle che noi semineremo nella primauera, si foßino o cauino nell'autunno; accioche l'una & l'altra fossatura si cuoca per lo benificio del freddo & del Sole . Ma se si ha carestia di terra, in qualunque tempo dell'anno che si ritruoui la terra

a uguale tra lo humido e il ſecco, ſi puo foſſare & ſeminar incontanente, ſe ſi farà graſſa col letame. Si dee foſſar lo horto la prima uolta profondamente, & groſſamente, & poi ſpartoui il letame di ſopra, ſi pastini un'altra uolta minutamente, & ſi meſcoli la terra col letame, & ſi riduca in poluere piu che ſi puo.

Della ſemination de gli horti in comune. Capitolo. XXXI.

LA ſemination dell'autunno, ſi faccia ne luoghi freddi piu a buona hora, nella primauera piu tardi. Ma ne caldi ſi faccia nell'autunno piu tardi, & nella primauera piu toſto. Le herbe ſi poſſono acconciamente ſeminar ſeparate & meſcolate inſieme, acciochè le ſeminate meſcolatamente, & che ſon da trapiantare, ſi diuellino, & che l'altre reſtando nel luogo ſeminato, creſcano. Le herbe che non ſi traſpiantano, ſi debbono ſeminar rare; ma quelle che ſi traſportano, ſi metteranno piu ſpeſſe. Si dee hauer cura che i ſemi che ſi ſpargono non ſien guaſti & corrotti, & però ſi debbono elegger quegli che hanno di dentro la prima farina bianca, e che peſano, & che ſon großi piu de gli altri, & che per lo piu non ſien uecchi, oltre a uno anno. Alcuna uolta ſuole auenire, che i ſemi quãtunque ſien buoni, gittati non naſcono, impediti per qualche difetto de corpi celeſti. Et ſpeſſe uolte ſi truoua che è utile il ſeminar inſieme diuerſi ſemi, acciochè il tempo qualche uolta contrario a qualche un de ſemi non ſpogli la terra al poſtutto. La buo-

na ſemination delle herbe ſi fa quando la Luna creſce, & ſpeſſe uolte auiene che la ſemination non è buona, quando ella ſi fa nel mācar della Luna. Quaſi tutte le herbe ſi traſpiantano acconciamente, quādo ſon creſciute un poco, & che la terra non è molto ſecca.

Come s'aiutino gli horti. Cap. XXXII.

FA molto prò a gli horti, ſe ſi lieuano coſi con le mani, come col ſarchiello le herbe nociue, ogni uolta che fa biſogno, accioche non toglino il nutrimento alle herbe migliori. Fra le coſe che molto nuocono a gli horti, una è il paſſeggiar per eßi, o il muouer la terra, quando clla è troppo molle. Se la terra dello horto è troppo cretoſa ſi meſcoli col ſabbione, oueramente ſi muoua ſpeſſo con letame, & con terra. Et s'ella è tanto ſabbionoſa che lo humor conceputo ſi riſolua troppo ageuolmente, ui ſi meſcoli creta, & letame.

Del ricoglimento delle herbe, de fiori, de ſemi, & delle radici. Cap. XXXIII.

LE herbe ſi ricogliono per mangiare, quādo le lor foglie ſon quaſi uenute al ſuo douuto creſcimēto. Ma per uſo di medicina ſi debbono corre poi che elle ſono interamente creſciute, e innanzi che ſi mutino di colore & caggiono. I ſemi ſi ricogliono, poi che eßi ſono al ſuo termine, & ſi dà lor la crudezza, & l'acquoſità. Si deono prender le radici, quando caggiono le foglie. I fiori ſi poſſono cogliere poi che ſono interamente aperti, innanzi che eßi comincino a rouinarſi

narsi e a cadere. Mai frutti son da cogliere, quando è finito il lor compimento, e innãzi che sien meno apparecchiati a cadere. Tutte le cose che si colgliono quando la Luna scema, son migliori, & piu serbatoie di quelle che si cogliono nel suo crescimento. Et quelle che si ricogliono, quando è buon tempo, son migliori di quelle che si ricogliono in dispositione di humidità d'aria & che sia quasi per piouere.

Delle uirtù delle herbe. Cap. XXXIIII.

LE herbe saluatiche son piu forti delle domestiche, & di minor quantità per lo piu. Et delle saluatiche son forti quelle de monti. Et quelle, i cui luoghi son alti & uentosi, sono anco piu forti. Et quelle il cui colore è piu tinto, & il cui sapore è piu apparente, & il cui odore è piu acuto, saranno nel suo genere piu potenti. La uirtù delle herbe s'indebolisce dopo due o tre anni al piu.

Della conseruation delle herbe, de fiori, delle radici, & de semi. Cap. XXXV.

SI debbono serbare le herbe, i fiori, e i semi, ne luoghi secchi & oscuri, & si conseruano meglio strette in uasi, o in sacchetti, & maßimamente i fiori, accioche l'odore & la uirtù non suapori. Le radici si cõseruano meglio nell'arena sottile, se non son radici che si serbino secche, lequali si serbano parimente meglio in luogo oscuro & secco. I semi de porri, delle cipolle, & di alcune altre herbe, si conseruano meglio ne suoi figliuoli ch'altramente.

REGOLE DEL SETTIMO LIBRO.

De prati, delle selue, & quale aere, & qual acqua, & qual sito, & qual terra desiderano. Cap. XXXVI.

I Prati desiderano l'aere temperato, uicino alla freddezza, o alla humidita; percioche la souerchia freddezza impedisce il generar delle herbe, e la troppo caldezza, & secchezza consuma ogni lor uerdura. Et per far la herba in abbondanza amano la terra grassa, ma per farle saporose la richieggono mezanamente grassa, e fuggono al postutto la troppo magra. Desiderano l'acqua & maßimamente piouana, & calda, o di lago grassa, & patiscono molto per la fredda. Vogliono il sito basso, se però non ui e sempre rinchiusa l'acqua; percioche essendo troppo profondi non son acconci a far buone herbe; ma le fan paludali, & senza sapore.

In che modo si facciano, si procurino, & si rinuouino i prati. Cap. XXXVII.

Quantunque i prati uenghino per se medesimi naturalmente, tuttauia si fanno anco per opera di mano, stirpando i luoghi saluatichi & boschiui & spianando i campi nati, e seminando la ueccia co semi del fieno. Si procurano i prati ottimamēte, se si lieuan tutti gli impedimenti che ui nascono, & si diuellono le herbe grosse inutili dopo le pioue grandi. I prati

che s'adacquano spesso nel tempo del caldo, fruttificheranno & si segheranno piu uolte. I prati uecchi si deono purgar & nettar dal musco, & essendo sterili, si arino molte uolte & si seminino di nuouo.

In che modo si ricoglia & si serbi il fieno, & della utilità sua. Cap. XXXVIII.

SI dee segar il fieno quando è caldo & buon tempo, & che si speri che il sereno debba durare, & che le herbe saranno uenute al lor debito compimento, & che i fiori essendo fatti, non si comincieranno anchora a seccare. Il fieno si serba acconciamente al coperto, o all'aria, ma di modo che non ui possa entrar l'acqua. Il fieno è di grand'utilità, percioche le pecore & le bestie che lauorano, possono uiuer con esso tutto l'anno.

Delle selue. Cap. XXXIX.

I Boschi et le selue di diuersi arbori, o che naturalmente uengono secondo la uarietà delle terre, & del sito, & dell'aria, o che son fatte da gli huomini. Colui che desidera di piantare una selua, consideri prima il sito & la natura della terra et dell'aere nel qual egli uuol far la selua, & ui pianti solamente quegli arbori che son conueneuoli al luogo, & che adempino il desiderio di colui che gli pianta. Pianti gli arbori folti & distanti, secondo ch'essi distendono i rami & le radici piu o meno.

REGOLE DEL OTTAVO LIBRO.

De giardini & delle cose diletteuoli in esso. Cap. XL.

E giardini alcuni si fanno di herbe, alcuni di arbori, & alcuni dell'una cosa & dell'altra. I giardini di herbe amano l'aere magra & soda per produr herbe sottili come i capelli, lequali maßimamente dilettano a gli occhi. Debbono hauere intorno herbe odorifere di piu generationi, lequali sien buone per dilettare, & per giouare alla sanità, perciochе ogni odore è soauißimo cibo dell'anima. I giardini richieggono dalla parte del Meriggio & dall'Occidēte gli arbori buoni & rari, & dall'opposito i luoghi larghi, acciò che eßi nō impediſchino l'aria diletteuole, perciochе l'ombra de gli arbori cattiui è dannosa. L'ombra souerchia genera malattie, & corrompe l'aria ch'è buona. I giardini si debbono far piccioli o grandi secondo la nobiltà, la potenza e la ricchezza del Signor che gli fa. Vi si debbono por gli arbori d'una medesima generation per ordine senza mescolamento d'altre fatte, acciochе apportino & diletto & decoro. Gli arbori grandi debbono esser distanti l'un dall'altro uēti pie, & i piccioli dieci, ma le schiere potranno esser di lunghi l'una dall'altra quanto piu si uorrà. Le schiere de gli arbori ne giardini richieggono che tu gli foßi & caui, fuor ch'i meli, accioche poßino lungamente durare, ma tra l'una schiera & l'altra ui son conuene-

uoli

oli i prati. Lo huomo non si dee dilettar de giardini i souerchio, ma quãdo egli harà prima atteso alle co sue piu importanti, percioche le uerdure intorno al casa di uilla apportano altrui diletto grande. Dilet anco assai lo hauer molti campi & fertili, iquali abbiano i lor termini & confini diritti, & sien cinti i fossati conueneuoli & di siepi, & habbiano intor- o buoni arbori, & di dentro sien adornati di uie op- ortune d'arbori, di fontane, & di riui correnti.

Di quelle cose che danno diletto intorno al le uiti & al frutto loro. Cap. XLI.

DILETTA *anco molto hauer le uigne piene di di erse generationi di uiti che faccino uue diletteuoli & buone. Percioche si truoua per esperienza che tut e quelle cose che gli antichi hanno scritto esser mara iglios e nell'uue, son uere. Nõdimeno si dee sperar in oloro che son periti senza pruoua, accioche la uarie- à de tempi & de luoghi, o l'altrui l'ignoranza, non nganni perauentura colui che fa l'esperienza. Dilet a molto lo hauer uini di diuersi colori & sapori, il- he non si puo far malageuolmente, & i uini medici- ali si truouano anco per coloro che ne son bisognosi tilissimi & sani.*

Della dilettation che si prende intorno a gli arbori & a frutti. Cap. XLII.

È *massimamente cagione di grandissimo cõtento, o hauer ne suoi propri luoghi abondanza di buoni ar ori, & di diuerse generationi, e però il diligẽte capo*

di casa ne dee portar da ogni parte, o procacciar che ne siē portati da diuersi luoghi & piantarli & innestarli cō ordini conueneuoli. Et diletta molto lo hauer nesti marauigliosi e diuersi di generatione in un solo arboro, & però il sollecito capo di casa lo dee procacciare. Diletta anco molto hauere arbori ben formati & diritti, & però si dee hauer cura ch'eßi non sien torti, o co rami troppo baßi & disformi. Et coloro che tentano di far pruoua d'ogni cosa, truouano ne nesti molte marauiglie . Se si taglia un ramuscello di uno arboro fruttifero, & si metta nel luogo oue è la midolla qualche cosa odorifera in poluere o che sia di colore, il frutto harà la uirtù, & il color di quella cotal cosa.

Della dilettation de gli horti & delle herbe. Cap. XLIII.

PIACE *anco molto hauer un bell'horto ben disposto, & cultiuato con diligente industria, & però il sollecito capo di casa procacci di hauerlo in terren grasso et soluto, nel qual discorra fonte o riuo per spatij ordinati nello horto, accioche ne tempi del caldo si possa tutto adacquare. Et lo hauer nello horto tutte le generation delle buone herbe è diletteuole & utile insieme.*

REGOLE DEL NONO LIBRO.

Del nutrir gli animali alla uilla. Cap. XLIIII.

GLI *huomini al tēpo antico uiueuano solamen-*

te di

di que cibi, che la terra nõ lauorata produceua naturalmente. Et poi cominciarono conſeguentemente uiuere dell'agricoltura & della paſtorale. Ma al preſente uiuono di quelle coſe medeſime, e delle ſcienze delle ſcritture & d'altre infinite. Et de gli animali che ſon domeſtichi, ſe ne ueggono ancora alcuni diuerſi paeſi del mondo, che ſon ſaluatichi.

De caualli & delle caualle. Cap. XLV.

CHIVNQVE *uuol comprar caualli o caualle, biſogna che conoſca l'età, la generation, la lodabil forma, la ſanità, la malattia, la bontà & la malitia loro. L'età de caualli & di tutti gli altri animali che non hanno l'unghie feſſe, e di quegli che hanno le corna, ſi conoſce pienamente a denti. Gli ſtalloni ſi deono conſeruar di modo che non ſi caualchino, o che non ſi affatichino punto, & montino due uolte il dì, ſe tu uuoi che ſi creino nobili & generoſi puledri. Le caualle pregne ſi debbono tenere ne molto magre ne troppo graſſe, ne ſi ſforzino, ne ſoſtenghino fame & freddo, ne ſi calchino fra loro in luoghi ſtretti. Le caualle nobili che nutriſcono i caualli maſchi ſi faccino montar de due anni l'uno, accioche eſſe infondino a puledri abondante copia di puro latte. Lo ſtallone dee eſſer di cinque anni, ma la femina puo conciper di due. Il puledro ſi dee tener, ne luoghi montuoſi, petroſi, & ſecchi, & dee ſeguir la mandra alla paſtura ſolamente due anni. Quando ſi domano i puledri, ſi debbono toccar & maneggiar nella ſtalla dolcemen-*

te,et ui si tenghino appiccate le briglie, acciochе s'au
sino a esser tocchi, & a ueder i freni. I luoghi de caualli si debbono tener il dì mondi, & la notte far loro il letto fino alle ginocchia acciochе si possano riposare, & la mattina si porti uia, & si strigghi per tutto et laui il cauallo. Et poi si meni l'acqua a pian passo, & ui si tenga per un buon pezzo fino alle ginocchia, & ritornando, gli si asciughino le gambe innanzi che egli entri nella stalla. Quando il cauallo è compiuto, si dee tener in carne conueneuolmēte, acciochе si possa caualcar piu sicuramente. Percioche la troppo grassezza induce infermità, & la troppo magrezza lo fa debole & brutto. Il cauallo che suda, o ch'è forte caldo, non dee mangiar o ber nulla, fin che coperto, & passeggiato un poco, non cesserà di sudare & d'esser caldo. Fa prò al cauallo nel tēpo del caldo hauer addosso una coperta di tela per le mosche, & nel tempo del uerno una di lana per lo freddo.

Dell'ammaestramento de caualli. Cap. XLVI.

PRIMA si dee, quando si uuole ammaestrare & costumar un cauallo, metterli un freno piaceuole il cui morso sia unto di mele o di qualch'altro liquor dolce, & si meni a mano leggiermente et poi si caualchi piaceuolmente senza sella, & poi con la sella nelle pianure fin che egli s'usi a riceuer patientemente il freno & la sella. Il cauallo auezzo a caminar con freno & con sella piaceuole, bisognando, si dee cōdur

campi arati con freno piu forte nel tempo del freddo, & quiui gli si insegni a trottare, & poi a galopar con breue salto. Et si dee anco menar per la città, ne luoghi, oue lauorano i fabbri, et doue si fa strepito, & tenerlo piaceuolmente quiui, fin ch'egli cessi di hauer paura di que romori. Quando il cauallo sarà uso al freno, si dee auezzar a correre, ogni settimana una uolta la mattina a buona hora, & corra prima un quarto di miglio, & un'altra uolta si distenda piu oltre.

Conoscimento general della bellezza, della bontà & della malitia de caualli. Cap. XLVII.

Il cauallo ch'è bello, ha il corpo grande et lungo & tutte le altre membra proportionalmente corrispondenti alla lunghezza & alla grandezza. Il pelo baio scuro è tenuto da tutti in piu stima. Il cauallo che ha le nari grandi & enfiate, & gli occhi grossi, si truoua esser ardito naturalmente. Il cauallo che ha le coste grosse & il uentre largo & pendente di sotto si giudica affaticheuole & sofferente. Il cauallo che ha i garetti distesi, & le falci piegate, dee esser nel suo mouimento agile & presto. Il cauallo che ha le gambe & le giunture delle gambe ben pelose, & ch'i peli sien lunghi è buon da fatica. Il cauallo che ha le mascella grosse & il collo corto, non si puo affrenar ageuolmente. Il cauallo che ha tutte l'unghie bianche, nõ ha mai i pie troppo duri. Il cauallo che ha gli orec

chi pendenti, & gli occhi concaui, sarà lento & rimesso. Il cauallo che muoue la coda di sopra et di sotto è uitioso.

Dell'infermità de caualli & della lor cura. Cap. XLVIII.

LE infermità uengono a caualli nel capo, nel uentre, nelle spalle, nelle gambe, ne piedi, nell'unghie, alcuna uolta per humori & spesse uolte per ignoranza & per mala guardia. I dolori uengono a caualli o per souerchio di mali humori contenuti nelle uene del sangue, o per uentosità ch'entra nel corpo a caualli per i pori aperti, o ch'è nata nelle budella per humori uiscosi, o per souerchio di mangiar orzo o somigliante, enfiato nello stomaco o nel uentre, o per souerchio ritenimento d'orina che enfia la uescica. A tutti i predetti mali si ha un rimedio generale cioè, che si lasci andar per la stalla liberamente il cauallo con la caualla. Il sale infuso nell'aceto a sofficienza ual contra ogni enfiamento che comincia nel dorso. La cottura in molte infermità de caualli è l'ultimo rimedio, ma si dee guardar con diligenza ch'egli non morda la cottura, o non la stroppicci a qualche cosa percioche egli per lo troppo pizzicore, si morderebbe co denti il luogo fino a nerui & fino all'ossa. I segni co quali si conosce in che parte del corpo è la malattia del cauallo son molti, per iquali si puo predir la morte o la liberation del cauallo. I quali son tutti scritti per ordine nella fin del trattato de caualli, & però non ne dico piu oltre.

De buoi. Cap. XLIX.

I gradi dell'età de buoi son quattro, il primo è de uitelli, il secondo de giouenchi, il terzo de buoi nouelli, il quarto de buoi uecchi. Chiunque uuol comprar gregge d'armenti dee osseruar che le uacche sien piu tosto d'età intera che imperfetta per far frutto, ben composte, con membra grosse & ben tra loro corrispondenti. I luoghi per l'armento delle uacche & de buoi di uerno debbono esser alla marina, & di state ombrosi & freschi su le montagne. Le stalle de buoi debbono esser lastricate di arena o di qualche generation d'altre pietre alquanto piegate, accioche lo humor si possa scolare, debbono esser dalla parte del freddo, difesi da qualche riparo. Bisogna anco uedere che non dimorino molto stretti, o che si ferischino, o che concorrino insieme. Et la state stien chiusi bene, accioche i tafani et gli altri animalucci non gli molestino. Si dee far loro il letto accioche si riposino morbidamente. Di state si menino all'acqua due uolte, et una di uerno. I buoi si conoscono esser sani, forti, & destri, quando si muouono ageuolmēte essendo tocchi o punti & hanno le membra grosse, & gli orecchi diritti. Si conoscono esser belle & generalmēte forti, se hanno tutte le membra grosse & proportionalmente corrispondenti fra loro.

Delle pecore. Cap. L.

Le pecore si conoscono bene all'età, s'elle nō son

uecchie ne agnelle. E anco dalla forma, quando hanno il corpo grande, la lana abondante & morbida, i peli alti & distesi per tutto il dosso. La sanità delle pecore si conosce, se aprendo loro gli occhi, ui si uedranno dentro le uene rosse & sottili, ma s'elle son bianche, o rosse & grosse sono inferme. Et se prese per la pelle del collo & tirate innanzi per forza non si possono a pena muouere son sane, & se ageuolmente si tirano sono inferme. Inoltre, s'elle uanno arditamente per uia son sane, ma se uanno pigramente & col muso chino sono ammalate. Le pecore si debbono pascer bene in tutto l'anno così dentro, come fuori. Le stalle buone per le pecore son quelle che nõ sono in luogo uentoso, & che son col suolo coperto di strami & alquanto piegato accioche si possa asciugar dalla humidità dell'orina, laqual corrompe la lana & sforza a far l'unghie scabrose. Le pasture utili per le pecore son quelle de campi nouali, o de prati piu secchi, ma i luoghi paludosi son nociui, et i saluatichi dannosi alle lane. Et lo spesso spargimento del sale, lieua loro l'ambascia.

Delle Api. Cap. LI.

NASCONO parte dell'api d'altre api, & parte del corpo d'un bue putrefatto. Le buone api son picciole, ritonde & uarie di colore. I segni della lor sanità sono, se sono spesse nello sciamo & se nette, & se l'opera che esse fanno è piaceuole e uguale. I segni della loro infermità sono, quando elle son pelose, humide, & poluerose.

REGOLE DEL DECIMO LIBRO.

De gli ingegni per pigliar le fiere. Cap. LII.

TVTTI gli uccelli rapaci ſon di queſta natura ch'eßi uanno ſempre ſoli et di rado accõpagnati, per cioche eßi nõ deſiderano & non uogliono hauer com pagnia nella preda. Et ſon conoſciuti ꝑ inſtinto di natura da tutti quegli animali iquali eßi appoſtano, & quando ſentono il nemico garriſcono & fuggono, o ſi naſcondono quãto piu poſſono. Se gli uccelli rapaci ſi cibano di buone carni et in hora cõueneuole, e che nõ ſi faccia loro ingiuria, & che nõ ſi mãdino a gli uccel li contra la lor uoglia rade uolte ſi partono da lor pa droni. S'il padrone non ſegue la uoglia dello ſparuiere o di qualũque altro uccello rapace, ma faccia qual che coſa incontrario, lo perde ageuolmente, perciochе egli è ſdegnoſo per natura, et ſi adira toſto. I Falconi ſi debbono mãtenere in quello ſtato di graſſezza nel la qual ſi truoua che eßi ſon piu arditi & miglior in pigliar gli uccelli. Gli uccelli rapaci hãno tutti quaſi una medeſima natura. Gli uccelli ſaluatichi ſi pigliano con gli uccelli rapaci & con le fiere domeſticate, cioè col ſparuiere, con l'Aſtore, col Falcone, con lo Smerlo, col Girifalco, con l'Aquila, col Gufo, e cõ la Ciuetta. Gli uccelli ſi pigliano con le reti in piu modi, cioè l'anitre a pantiera, & con le reti diſteſe ſopra il fiume, le Grù, i Cigni, le Starne, & l'oche. Inoltre ſi pigliano con un'altra rete, l'oche, l'anitre

ne campi, & presso alle acque. Inoltre co parieti i Colombi, le Tortole, & quasi tutti gli uccellini piccioli. Et con l'aiuola, gli uccelli piccioli, & molti mezzani, & alcuni de grandi. Et con le ragne gli uccellini, & gli uccelli grandi rapaci. Et con una certa rete stretta & lunga le Pernici. Gli uccelli si pigliano in terra con diuersi lacci, & su gli arbori intorno a nidi. Quasi tutti gli uccelli si prendono el uischio, cioè con le bacchette, o co uimini, o con gli spaghi, o con le funi inuischiate. Tutti gli uccelli si possono prendere & ammazzar con le balestre & con gli archi et con alcuni altri modi. Le fiere si pigliano co cani, con le reti, co lacci, con le tagliuole & co fossi & con alcuni altri modi. I pesci si pigliano con reti di piu fatte, cioè con la scorticatoia nel mare, con la trauersa ne luoghi de fiumi, & de laghi grandi, co riuali nell'acque picciole & nelle grandi con le barche. Inoltre col giacchio & con la negossa. Et nelle ualli con la cuogola & con la degagna, & con le gratelle & con picciole reticelle, & con le ceste, con le gabbie, con l'amo, con gli spaderni & con la calcina.

IL FINE DEL VNDECIMO LIBRO.

DI PIETRO CRESCENTIO BOLOGNESE

DELLE COSE APPARTENENTI A BISOGNI ET A COMMODI DELLA VILLA

TRADOTTO PER MESSER FRANCESCO SANSOVINO

LIBRO DVODECIMO.

E libri disopra si è necessariamente e a pieno trattato di tutte quelle cose che si debbono fare alla uilla; ma a me par che sia cosa molto utile a fare un breue memoriale, per lo quale il padre di famiglia andando alla uilla possa ageuolmente sapere quel che si possa far in tutti i tempi dell'anno che sia d'utile & di piacere. Et quando egli uorrà uedere il modo del far minutamente ogni cosa, potrà con ageuolezza trouar

il tutto ne trattati di ſopra largamente, & ſpetialmente ſcritti a lor luoghi ordinati.

GENNAIO. Cap. I.

Di queſto meſe ſi puo conoſcere (maßimamente ne luoghi caldi) la bontà, & la malitia dell'aria, & de uenti, dell'acque, & della terra, & del ſito, de luoghi che ſi debbono habitare, auegna che ne luoghi tẽperati queſto ſi poſſa comprender meglio in certi altri meſi. Inoltre ne luoghi caldi, ſi potranno aſſai acconciamente fabricar le Corti, & le caſe, & ſi poſſono tagliar ottimamente gli arbori per i legnami della fabrica. Inoltre ſi puo proueder a nuouo letame, et metter il uecchio ne campi & nelle uigne, et ſeminar la faua, la ueccia, & la cicerchia. Et ſe i campi non ſon morbidi ſi poſſono sfendere. Et ne luoghi caldi ſi poſſono letamar & potar le uiti. Et por ottimamente nel ſemenzaio, le ſorbe, le peſche, le noci, le mãdorle, le prugne, & ineſtar gli arbori che fanno la gomma. Et far gli horti, ſe la terra non è bagnata. Et ſi poſſono ſparger ne prati nuoui la ueccia e i ſemi delle herbe. Et tagliar le pertiche de ſalci, e i giunchi, & le canne per le uigne. Et le ſelue, & ogni legname tãto di domeſtico quãto di ſaluatico arboro per far fuoco. Inoltre ſi fanno di queſto meſe tutti i uaſi, & le carra, et ciò che ſi fa nelle caſe in qualunque tempo ſi ſia per uſare. Et ſi poſſono comprar tutti gli animali domeſtichi, & pigliar i ſaluatichi, & portar l'api acconciamente da luogo a luogo di queſto meſe.

FEBBAIO

FEBRAIO. Cap. II.

DI questo mese & anco di tutti gli altri si puo comprar & conoscer la bontà & la malitia del luogo habitabile, & far le case, & ciò che in essa e presso essa è da fare. Et si puo portar il letame a cãpi, alle uigne, a gli horti, & a prati, & letamar ogni cosa. Et si possono con agio fendere i campi & seminarui dentro la faua, la cicerchia, la ueccia, e alcuno altro legume, & roncar il formento, la segala, il farro, et la spelta, & scolarne l'acqua, & abbruciarui gli strami. Et seminar ne luoghi caldi i ceci, & la uena, & ne temperati, et ne freddi seminar la faua, la cicerchia, la robiglia, o il pisello. Di questo mese ne luoghi humidi si fanno i pastini o la cultura doue si ha da piantar la uigna. Et ne luoghi caldi & secchi si fanno utilmente intorno alla fin del mese le piantagioni, e i nesti delle uiti, quãdo si cominciano a hauer le gemme in sospetto, & che lacrimano humore spesso & ancora non acquoso. Inoltre si potano ottimamente le uigne ne luoghi temperati & caldi, se la molta neue, o la troppo intensa freddezza non lo uietasse. La qual cosa come si debba fare, s'è pienamente insegnato nel quarto libro oue si ragiona delle uigne. Oltre a ciò in questo si formano conueneuolmente le uiti, & gli arbori che sostengono le uiti. Et si tagliano le radici inutili alle uiti, & si letaminano. Inoltre si rileuano & si mettono i pali alle uiti, & ne luoghi caldi & marini si cauano. Si possono etiandio intorno alla

fin del mese quando traggono i uenti boreali, ma non australi, trauasar in tempo sereno i uini deboli, et cuocerli per conseruarli dalla corruttione. Si possono anco quando la terra nõ è molto secca o molle seminar, trapiantar, e innestar i ramuscelli, & i semi di tutti gli arbori, & maßimamente quando il sugo uerde è infuso nella corteccia. Oltre a ciò si possono potar & formar gli arbori, & liberargli da tutti i rami souerchi, secchi, broncosi & inuutili. Et metter & piantar nuoui canneti, & nuoui rosai, & far gli horti se la terra non è molto secca, o molto morbida, cioè uangarli, & fossarli, & letamarli, & seminargli di tutte quelle generation di herbe che si sogliono commetter alla terra nel tempo della primauera. Come sono gli agli, l'atrebice, l'anice, l'aneto, l'appio, l'assenzo, l'artemisia, l'abrotano, la bietola, il basilico, i cauoli, le cipolle, i finocchi, i cappucci, la regolitia, la lattuga, la menta, i porri, il papauero, il petrosemolo, la pastinaca, gli spinaci, la senapa, la santoreggia, & le scalogne. Et si possono anco seminar di questo mese ne gli horti & altroue le herbe medicinali saluatiche. Et piantar & procurar le piantate. Et far di pruni, di uimini, & d'altre materie le siepi secche delle Corti, de campi, delle uigne, & de gli horti. Et si possono seminare & piantare i boschi & le selue, & i Salceti, cosi di arbori domestichi come de saluatichi. Inoltre si possono ageuolmente far i Giardini cosi di herbe come etiandio di arbori, & tutte le altre cose diletteuoli, lequali son chiaramente & distintamente scritte nel

l'ottauo

ottauo libro. Et si possono comprar & procurar gli armenti de caualli, & de gli asini, & de buoi, & le greggi delle pecore, delle capre, & de porci. Et far le capraie, & le piscine, come si è pienamente detto nel nono libro. Inoltre si deon procurar i pauoni, l'anitre, le galline, & le colombe: percioche elle comincia no a scaldarsi, e a couar di questo mese, come ho detto di sopra. Et si possono comprar l'api, & fumigarle piu uolte, & liberarle da ogni bruttura, et ammazzar i Re maluagi, & far tutte quell'altre cose, le quali sono ampiamente scritte nel trattato dell'api. Et si deono anco procurar gli Sparuieri, & i Falconi, & intorno alla fin del mese mettergli in muda. Si possono anco pigliar le fiere, gli uccelli, & i pesci, con uari, & diuersi ingegni scritti di sopra.

MARZO. Cap. III.

DI questo mese si sfendono ottimamente i campi ne luoghi temperati, se la souerchia humidità ui è consumata & se la terra è già tra lo humido et la secchezza agguagliata. Si semina anco la uena, il cece, e la canapa intorno alla fin del mese, et la faua ne luoghi freddi, & ne temperati in principio ne luoghi graßi, & quel che è stato seminato di Gennaio si ronca di questo tempo s'è cosa che sia di quattro foglie. Et si ronca & si monda dalle herbe il formento, la spelta, & l'orzo. Et si semina la saggina, et il miglio, & si puo seminar anco il panico, & i fagiuoli. Et nel principio del mese si potano & s'innestano le uiti, &

ſi rilieuano. Et poi ſi uangano, quando la terra ſia temperata. Inoltre ſi ricogliono, & ſi piantano le uiti, & ſi rifoſſano, & rinuouano. Et ſi trauaſano i uini in buon tempo, & quãdo che trahe il uento di Buora. Si cuocono anco i uini piu deboli, accioche ſi conſeruino meglio, & che non dieno la uolta, & ottimamente s'empiono i uaſi poſti nella cella fredda, & ſi chiudono, sì che non ſfiatino, acciochè non diuentino acetoſi. Et ſi poſſono piantar, traſpiantar, & cauar dattorno tutti gli arbori, & inneſtar quegli che non hanno gomma. Et ſi paſtinano gli horti, & letaminano, & ui ſi ſeminano tutti i ſemi ſpecificati nel meſe di Febraio, e intorno alla fin del meſe le zucche, i melloni, i cocomeri, i citriuoli, & ſi pianta anco la ſaluia ficcando in terra i ſuoi ramuſcelli. Et ne luoghi freddi ſi deon purgar i prati, & ne temperati, & caldi guardare, & cuſtodire. Et di queſto meſe ſi poſſono comprar i Caualli ſpetialmente, & le Caualle, i buoi, le Vacche, i Verri, & le Troie, & far gli armenti, et le greggi, & ſottopor le femine a maſchi. Et ſi deono domare i Buoi, & i caualli. Et ſi deono affumar leggiermente l'api, et purgar le lor caſſette da uermini, et da tutte le brutture. Et ſi deono metter gli Sparuieri in muda, & gli Aſtori in gabbie grandi, & dar loro di buona carne. Si poſſono anco pigliar le beſtiuole, gli uccelli, & i peſci, ſe non ſon tali che ſi piglino ſolamente, quando ſono i tempi freddi, o le neui.

APRILE

MAGGIO. Cap. V.

DI questo mese si sfendono i campi grassi, & che lungamente tengono l'acque in collo, hauendo prodotto tutte le herbe, & non essendo anchora i lor semi fermati per maturezza. Et i secchi si possono arar la seconda uolta. E di questo tẽpo fioriscono quasi tutte quelle cose che si son seminate, & non si deono toccar dal cultiuatore. Inoltre ne luoghi humidi & freddi si seminano i fagiuoli, il miglio, & il panico. Et dice Palladio che di questo mese si deono tagliar i legnami, essendo la selua uestita d'ogni sua fronde. Et si cauano i semenzai assiduamente, et le uigne la seconda uolta, & si spampinano. Et oltre a ciò, ne luoghi molto freddi & piouosi, si piantano l'uliue, & si purgano dal musco. Et se qualche uno harà seminato il lupino per letamar il campo, hora è il tempo di risotterrarlo, e riuolgerlo sozzopra. Et si puo, come dice il medesimo, impiastrar ne luoghi caldi il persico, & innestar il cedro, & il fico, & si forma la pianta della palma. Et hora si disegnano gli spatij de gli horti che si deono seminar nell'autunno, & si possono pastinar le piante. Inoltre di questo mese si semina il coriandolo, l'appio, i melloni, i citriuoli, le zucche, i cocomeri, i cardi, & si traspongono le radici, e la ruta. Et si traspone anco il porro, accioche s'ingrossi & cresca adacquato, & si traspiantano ottimamente i cauoli, & le cipolle. Inoltre si semina la porcellana, & di qualunque tempo si semini, nasce solamẽte nel tempo del caldo.

. Di questo tempo si debbon segar i fieni ne luoghi
arini & caldi, innanzi che si secchino. Et se saran-
bagnati dalle pioggie, si deon riuolger sozzopra,
nanzi che si secchi la parte disopra. Si deono anco
questo tempo castrare i uitelli, & tosar le pecore.
t si rappigli il latte, & si faccia il cascio, come si è
etto. Oltre a ciò si deono ammazzar i Re dell'api
e son chiamati Oestri da Greci, come dice Palladio,
uali nascono di q̃sto mese nell'ultime parti de fiali.
si deono ammazzar i farfalloni al predetto modo.

GIVGNO. Cap. VI.

IL Giugno s'apparecchia l'aia, e si netta da ogni
ame, da ogni fango, et da ogni poluere. Hora si puo
minar il miglio, & il panico, & hora si comincia a
ieter l'orzo, et presso al fin del mese si cōpie la mie-
ura del formento ne luoghi caldi; ma ne tempera-
si comincia. E ne luoghi freddi si fanno quelle cose
e si son tralasciate di Maggio, & taglieremo i cam
, & ne luoghi freddi & herbosi taglieremo i uigna
coglieremo le ueccie, & segheremo il fiengreco per
sto delle bestie. Et di questo mese si mietono i legu-
i. Et hora si diuelle la faua a Luna discrescente, &
ttuta, & rinfrescata si potrà riporre. Si cogliono
co i lupini. Et si possono mondar i meli, & le pere
i frutti magagnati, oue i rami sien carichi & folti.
i questo mese si puo rinchiudere il ramo del mela-
ano in un uasello di terra: accioche egli faccia i frut
della grandezza del uasello. Si fa di questo mese, si

come anco di Luglio, il nesto che si chiama impiastro ne peri, ne meli, ne fichi, nell'uliue, & in tutte l'altre cose, nelle quali si truoua il sugo grasso nella corteccia. Si semina anco la borrana, la porcellana, et molte altre herbe, si puo dar loro aiuto con l'adacquare di questo mese si segano i prati, poi che il fiore è compiuto, & non secco. Et si castrano i uitelli, & si fa il cascio, e ne paesi freddi si tosano le pecore. Si castrano anco le cassette dell'api, quando hanno molto mele, & si fa il mele & la cera. Et di questo mese escono i nuovi sciami, et però il guardiano dee sempre essere attento che elle non fuggano, & maßimamente fino alle otto e alle noue hore, & dee sempre hauer apparecchiate le cassette, & dee ricoglier le api, & acconciarle al suo luogo, come si disse pienamente nel suo trattato.

LVGLIO. Cap. VII.

DEL mese di Luglio s'arano la seconda uolta i campi tagliati. Et ne luoghi temperati si compie di mietere il formento, & i legumi. Et si stirpano & purgano i campi saluatichi, dalle radici, & da bronchi, Et si sueglie & dißipa la gramigna & la felcie innanzi ch'entrino i dì canicolari. E intorno al fin del mese si seminano ottimamente le rape, et i nauoni. Et le uiti nouelle, si deon cauar la mattina & la sera, quando è cessato il caldo, & poluerizar per la gramigna ch'è lor contraria. Et si deono metter sotto, gli arbori che stettero tra le biade, & si ammonti lor la

terra

terra attorno per lo calore. Et si puo ne luoghi freddi ingemmar il fico, & innestar il cedro. Et si puo far il nesto d'impiastro, e innestar ne luoghi freddi il pero, e il melo. Et si debbono corre le mele guaste che carica no troppo i rami. Si puo anco piantar il tallo, del cedro, se s'aiuta cõ l'adacquare. Et ne luoghi temperati si ricogliono le mandorle. Et di questo tẽpo si soppongono le uacche a torri, e somigliantemente i montoni. Et si deono nel principio di questo mese segar tutti i prati, ne quali la herba anchora non sarà matura.

AGOSTO. Cap. VIII.

I campi s'arano la terza uolta d'Agosto, & nel suo principio si possono seminar le rape, le radici, & i nauoni dopo la prima pioggia, & i lupini per ingrassar le uigne, & le terre. Inoltre, e nel principio e anco poi, si caua il lino & la canapa, quãdo essendo maturo il caldo gialleggiano, & si posson d'essi scuoter i semi, e macerar, se cosi piace, & accõciarli altramente, secondo che fia bisogno. Inoltre intorno alla fin del mese si ricoglie la saggina che è matura. Et si ricogliono i fichi, & si seccano, & le noci, et tutti i frutti de gli arbori che son maturi, & si mangiano, & si ripongono per serbare. Et ne luoghi freddi si impiastrano le uiti, & ne caldi l'uue si adombrano cõ qual che cosa, acciochè la forza del Sole non le riarda. Et si puo far anco l'agresto. Et ne luoghi caldi presso al fin del mese si incominciano a far gli apparecchi p la uendemmia. Et possiamo di questo me-

ſe diſsipar la gramigna & la felce, arando ſpeſſo la terra. Et ſi poſſono impiaſtrar gli arbuſcelli, & inneſtar i porri, come dice Palladio. Et ſi poſſono anco cercar l'acque ne luoghi doue elle mancano, & prouarle, & fare i pozzi, & ſomigliantemente fabricar i cōdotti dell'acque, come ſcriue Palladio. Inoltre, paſſato mezo il meſe, ſi ſeminano i cauoli, acciochè eſſendo alquanto creſciuti, ſi poſsino poi traſpiantare.

SETTEMBRE. Cap. IX.

SI fanno del meſe di Settembre, le ciſterne, i condotti dell'acque, & i pozzi acconciamente. Inoltre ſi arerà la terza uolta, & ſi ſeminerà il campo graſſo, & quello ch'è uſato di tener lungamente l'acqua. Et i colli magri ſi debbono arare, & ſeminar intorno all'equinotio. E hora ſi debbono letamar i campi, ne colli piu ſpeſſo, & ne piani piu raro, & maſsimamente quando la Luna ſcema. Di queſto meſe, ne luoghi uliginoſi, & ſottili, et freddi, et ombroſi, ſi ſemina il grano, & la ſpelta, intorno all'equinotio mentre che dura buon tempo. Et ne luoghi caldi ſi ſemina il lino che uolgarmente ſi chiama uerno. Et ſi ricoglie, & ſi ripone la ſaggina. Et nel principio del meſe ſi ſemina nell'alpi la ſegala, et intorno alla fin del detto meſe lo anno ſeguente ſi miete. Si ſemina anco intorno al ſuo principio il lupino per ingraſſar la terra, et come egli è creſciuto ſi riſotterra. Et oltre a ciò ſi ſeminano intorno alla fin del meſe legumi diuerſi meſcolati in terra letamata, per paſtura de gli animali. Et ne luoghi

chi temperati intorno al principio del mese, si spampinano acconciamente le uiti, & si spogliano delle frondi, e poi si fanno le uendemmie, e ciò che alla uendemmia si aspetta. Et si posson secar l'uue per serbare, & si puo far la sapa, il defritto, e il caroeno. Et si colgliono i frutti de gli arbori che mostran d'esser maturi. Et ne luoghi caldi & secchi si semina il papauero. Et si cauano profondamẽte gli spatij de gli horti che si debbono seminar nel tempo della primauera, et si letaminano a Luna scema. Et nel principio del mese si seminano i cauoli, e intorno alla fine gli agli, l'aneto, la lattuga, la bietola, & le radici ne luoghi secchi. Inoltre si possono apparecchiar i prati nuoui, estirpate prima le radici de pruni, delle macchie, de gli arbori, e delle herbe larghe & salde, & purgar i uecchi dal musco, et arare i uecchissimi che son corrotti, & apparecchiarli a nuoui prati. Et di questo mese si disfanno, & conquassano l'api uecchie, et si fa il mele, & la cera. Inoltre si pigliano di questo mese le Quaglie, & le Pernici con gli Sparuieri.

OTTOBRE. Cap. X.

SI possono di questo mese far i pozzi, e cauare i fossati, & si porta il letame a cãpi. Et ne luoghi tẽperati si semina ottimamente il formento, la segala, l'orzo, il farro, la spelta, il lupino, e il lino. Si fa anco acconciamente la uendemmia, quando non si è fatta di Settembre, & massimamẽte da coloro che uogliono il uin maturo. Et si condiscono, e si diuersificano i uini in colore, & in sapore. Nella fin di questo mese, do

ue l'aere è secco & caldo, & doue il cãpo è sottile et asciutto, e doue il colle è dirupato, o magro, si mettono acconciamente le uiti. Et ne luoghi secchi, caldi, sottili, magri, arenosi, et aperti, oue si disse altroue di pastinar le uiti di porle, di potarle, di rifossarle, di riparle, & di far l'arboreto, si puo far il tutto conuenevolmente di questo mese, acciochè elle poßino hauer aiuto dalle pioggie del uerno, cõtra la magrezza delle zolle, e cõtra la secchezza dell'aia. E intorno alla fin del mese si scalza la terra intorno alle uiti nouelle, ꝑ tagliar le radici souerchie, e se il uerno è piaceuole et dolce, si posson lasciar le uiti aperte, e s'egli ui sarà troppo freddo, le copriremo innãzi che uẽga il gielo. Et se troppo aspro e forte si potrà porre un poco di sterco di colombo intorno alle picciole uiti. Di questo mese ne luoghi caldi, et aprici, si ordinano gli uliueti, et si fanno i semẽzai, e tutte quelle altre cose che s'appartengono a gli uliui. Si purgano anco i riui & le fosse. E si piantano i ciriegi, i peri, i meli, e tutti gli altri arbori che nõ temon il freddo, e si posson accõciamẽte trapiantar da un luogo all'altro, maßimamẽte ne luoghi secchi e caldi. E si pongono nel semenzaio, le sorbe et le mãdorle, et ui si spargono i semi delle pere. Si fa anco il pastino de gli horti che si deon seminar nel resto della primauera. Et si seminano anco ne gli horti, l'aglio, l'aneto, gli spinaci, i cardi, la senapa, la malua, le cipolle, la mẽta, la pastinaca, il thimo, il comino l'origano, e il capparo; e la bietola ne luoghi secchi. E Palladio dice che si trapiãta il porro che fu seminato

nella

nella primauera, acciòche egli cresca nel capo, e si ca ui spesso intorno, di questo mese. Si coglie anco il mel souerchio all'appi co fiali, & tutta la cera corrotta.

NOVEMBRE. Cap. XI.

DI Nouembre intorno al principio si semina ne luoghi caldi il formēto, l'orzo, et la segala, et intorno al fine, la faua nelle stoppie non arate, il lino, e le lenti. Oltre a ciò ne luoghi caldi et secchi si pōgono le uiti, et si rifossano. Et ne luoghi freddi si conuien cauar intorno le uiti nouelle, et le piante de gli arbori, et coprirle, & letamar le magre. Et in questo tempo, & da quinci innanzi, fino a tanto che la terra diuenga ghiacciata, la uigna uecchia & in suolo forte & robusto, & in saldo pedale essendo scalzata, si dee satiar di letame, & potata strettamente tre o quattro pie di lungi da terra, si ferisca con un coltello nella piu uerde parte della corteccia, e cauata dattorno si tocchi spesso, acciòche infonda quiui materia cō laquale ella si ripari. E hora si faccia la potatura del l'autuno nelle uiti, e ne gli arbori, maßimamēte doue noi habbiamo l'aria tēperata. Si ricoglion anco di questo mese l'uliue, quādo cominciano a esser di uario colore. Et si potano gli ulivueti, e si tagliano le troppo alte cime, laqual cosa si dee anco osseruar nelle nespole, ne fichi, nelle persiche et ne cotogni. Si pongono anco gli uliueti, & si seminano i noccioli delle pesche & del pino, ne paesi caldi & secchi, & i noccioli de pruni quasi in tutti i luoghi. Et di questo mese si semina la castagna cō la pianta et col seme. Inoltre ponia

mo ne luoghi secchi et caldi le piante saluatiche da in nestare de peri, de meli delle melagrane, de cotogni, de cedri, de nespoli, de fichi, delle sorbe, delle ciriegie, e si pongono i talli del moro, et i semi delle mãdorle. Oltre a ciò si traportano gli arbori grãdi, ne luoghi caldi, secchi et aprici, et troncati i rami, e cõseruate le radici da ogni offesa, s'aiutano con adacquamento & con molto letame. Et si deon tagliar i legnami p le fabriche a Luna scema. Et si soppõgono le pecore a montoni, acciochè elle possono nutrir nel tẽpo della prima uera i parti nati. Et somigliantemente si danno le capre a becchi. Et di questo mese si pigliano le bestie saluatiche in diuersi modi, & gli uccelli, & i pesci.

DICEMBRE. Cap. XII.

Di Dicembre si puo seminar la faua, perciochè ella nascerà solamẽte dopo il uerno. Et si taglia ottimamente il legname per le case, et per far ogni altra opera. Si tagliano anco le selue, & i souerchi rami degli arbori, et le siepi uerdi per far fuoco. Et si tagliano le pertiche & le canne per le uigne e s'apparecchiano & si fanno i pali, & si possono anco tagliar i giunchi per le uigne. Et si possono far le corbe & le ceste, & le gabbie di uimini, & molte altre cose che sono opportune a nostro uso, & le siepi secche. Inoltre si pigliano cõ diuersi ingegni le fiere saluatiche, e massimamente co cani nel tempo della neue. Et oltre a ciò si prendono gli uccelli con gli uccelli domesticati, & con diuerse reti & col uischio.

Il fine del duodecimo libro & ultimo.

VOCABOLARIO GENERALE DI TVTte le uoci usate in questo libro, bisognose di dichiaratione, & di auertimento.

TTVFARE, *andar sotto acqua, cacciarsi sotto a qualche cosa, ma si dice propriamente dell'acqua.*

Acino, *Et acini, son'a punto le granella dell'uua che son nel grappolo.*

Acquaio, *Significa due cose, l'una è quell'acquaio che s'usa nelle sale per l'Italia oue si tiene il ramino e il bacile per lauarsi le mani, & si chiama il Lisello in Lombardia. L'altro è quella pila che si tiene alla uilla appresso il pozzo, oue si mette l'acqua, acciochè il bestiame ui si possa abbeuerare.*

Attorcere, *Torcere intorno, auiluppare qualche cosa intorno a qualche altra cosa.*

Auacciare, *Voce antica usata da tutti i buoni scrittori, & uale affrettarsi, e hoggi a Firenze l'usano i contadini.*

Amatore, *Amarezza, si come dolciore dolcezza.*

Aggomittolare, *Rauiluppare, rauolgersi insieme mescolatamẽte, da questa uoce gomitolo, cioè ghię*

mo come dicono i Lombardi, percioche ingemãdo il filo ch'è ſul corlo, ſi ua ponẽdo ſul gomitolo o ſul gemo per centomila uie, di modo che per metafora ſi è detto aggomitolare, cioè confonderſi e riſtringerſi inſieme.

Allodola, *Nome d'uccello aſſai buono, chiamato latinamente Alauda oueramente Galerita.*

Ambaſcia, *angoſcia, doglia di cuor faſtidio, affanno.*

Aiuola, *Vna ſorte di rete, la diffinition della quale è nel libro decimo doue ſi tratta delle reti.*

Alloro, *Voce comune, Lauro.*

Aſcia, *Stromento da maeſtro di legname, col quale ſi diſgroſſano i legnami, ſi chiama in Lombardia Dolaora.*

Albume d'uouo, *Quel che ſi chiama la chiara, & è uoce communiſsima di Thoſcana, il roſſo poi ſi chiama Tuorlo.*

Anguinaia, *Quella parte che è poſta tra la coſcia e il corpo, oue ſuol uenir la peſte come dice il Boccacio nel principio delle Nouelle.*

Arneſi, *Voce prouenzale, maſſeritie, robe, coſe di caſa, e che ſeruono a uſo noſtro.*

Apendio, *Con l'accento lungo ſi che ſi poſſa rimar con oblio, con mio & con ſimiglianti, ual quanto ſe ſi diceſſe alla china, all'ingiù, alla ſcoſceſa & dirupata.*

Azzuffare, *Verbo formato da queſta uoce zuffa che ſignifica briga & queſtione, uenir alle mani, far romor con qualche uno & darſi delle botte.*

Alli-

Allignare, *Quasi appiccarsi al legno & ual il medesimo ch'appigliarsi, & metter le radici, & è uoce propria de gli arbori & delle uiti.*

Asse, *Tauola & aßicella tauoluccia & tauoletta onde il Pet.*

Come d'asse si trahe chiodo con chiodo.

Ana, *Termine usato da medici, iquali dicono, piglia scamonea, finocchio, appio ana oncie ii, cioè tanto dell'uno quanto dell'altro, per significar con una parola quel che contengono quattro o sei uoci.*

Aia, *Area latinamente, & significa due cose, l'una è quella doue si batte il grano quãdo è ricolto, l'altra è quella de gli horti che in Lombardia si chiama uanezza & a Fiorenza porche, e noi habbiamo usato piu uolentieri questa uoce aia, che porca, come quella che n'è paruta piu bella et piu chiara.*

Atrebice, *Nome di herba che comunemente si chiama atriplice.*

Anice, *Nome di herba, che in Lombardia si chiama aniso.*

Aguti, *Chiodi di ferro, & significa anco alcuni nodi, & alcuni groppi o nocelle che uengono a pie di coloro che hanno le gotte.*

Afro, *I dest aspro o garbo, quel che i Latini dicono pontico.*

Azzironi, *Sono stromenti come le zappe ma piu grandi così detti in Lombardia, & di quella forma che sono l'azze de soldati.*

Alopicia, *Tra medici significa la tigna.*

Aliga,& alica, *Herba che nasce nel fondo del mare, laquale essendo secca è come la paglia, & l'usano i Vetriari per metter tra bicchiere et bicchiere acciochè non si rompino.*

Accoppiare, *Accompagnare, da questa uoce coppia per due p, che uuol dir paro onde una coppia d'uoua, un paio d'uoua, cioè due uoua.*

Appianare, *Spianare, far liscio con le mani sù per la schiena come si fa alla gatta.*

Astallare, *Cioè dimorar, riposarsi, & fermarsi, tolto da caualli che quando si fermano a orinare, si dice che stallano, & è formata questa uoce dalla latina stare, si come si dice la stalla da stando.*

Amigdale, *Glandole, alcuni rileuati che son a piè del palato, lequali, quando lo huomo patisce caldo al capo, o qualche altro sinistro, si riscaldano & s'infiammano, & fanno doler in gola, & causano un certo male che si chiama in Lombardia i dragoncelli.*

Ambiare, *Voce formata dalla Latina ambulare, & significa, il modo col quale s'insegna al cauallo a caminare, o di portante, o di trotto, o di somigliante modo.*

B

Baco, *Per una c sola, è un uerme di terra, o di corpo in qualunque modo si sia, et quel che i Lombardi dicono uermi, noi diciamo bachi. Si dice anco lombrichi.*

Barbe

Barbe, *Radici de gli arbori, si come le barbe son le radici de gli huomini, et barbicelle radici picciole.*

Badili, *Pale col manico, stromẽto di ferro da cauar la terra o altro.*

Brancicare, *Maneggiar toccando, palpare, andar ricercando con le mani, quasi brancare.*

Bronchi, *Nodi, ritortoli di rami, o rami non diritti, ma bistorti, & malfatti, & intrigati, & senza ordine.*

Bacche di mortella, *Quelle granella nere che fanno i mirti, delle quali gli speciali fanno olio, & è uoce comune, percioche s'intendono anco quelle del lauro, & d'ogni altro arboro che produca cotai semi, auegna che si dica anco orbache a quelle del lauro.*

Bullesia, *Proprio nome di luogo che è nel pie del cauallo.*

Bocca fiatosa, *Puzzolente et che sa di cattiuo.*

Biforcamento, *Cioè una cosa o una mazza che sia diuisa in due, & faccia una forcella, quasi due uolte forca.*

Becco del lambico, *Quel naso lungo della campana di piombo oue si distillano l'acque, per lo qual l'acqua gocciola & esce fuori.*

Buccia, *Significa la pelle del dosso, de gli animali & de gli huomini, & la corteccia de gli arbori, & di bucciar uale il medesimo che leuar la pelle o scorticar qualche cosa.*

Breuicello di ciuetta, *Modo di pigliar gli uccelli*

con la ciuetta descritto nel decimo libro di questa opera.

Borrana, *Nome di herba chiamata Boraggine.*

Baleni, *I lampi che uengono innanzi al tuono, onde per metaf. si dice di colui che sta per fallire, egli balena, cioè hora si uede, hora non si uede.*

Baccello, *Generalmente significa la faua fresca quãdo ella è nel suo scorzo, & nella sua siliqua, ma si dice anco baccello a ogni altro legume, come a quel del lupino, del pisello, & di somiglianti, onde baccello ual il medesimo che scorza, ma però ne legumi predetti, si chiamano anco gagliuoli, e teghe*

Bubulca, *Voce latina laqual noi habbiamo usata qualche uolta in questa opera, e poi la habbiamo detta bifolca, & è misura di terra, quel che i Latini dicono iugero, & significa la misura di tãto terreno quanto puo lauorare un paio di Buoi in un dì, quel che in Lombardia si dice un campo di terra, & è una bifolca a Fiorenza forse uno Staioro.*

Bezicare, *Proprio de gli uccelli, idest beccare, pascersi o mangiare.*

Bellico, *Vmbilico, uoce propria Thoscana, & si rima con nemico & Lodouico, percioche altramente proferendo questa uoce con l'accento su la c, significherebbe cosa da guerra se ui si mettesse il suo sostantiuo come elmo, o stromento.*

C

Cendragola, *Nome di herba che si chiama citrangola.*

Cucuzzolo, *Significa la cima del capo, & significa anco l'ultima parte d'una sacca lunga & stretta, & è uoce romagnuola.*
Cauigliuolo, *O piuolo è un legnetto posto & fitto in un muro o in qualche altra cosa per appiccarui ciò che si uuole. Si chiamano anco cauigliuoli quelli de uioloni.*
Catellini, *Quasi canini, cagnolini piccioli.*
Camangiare, *Si chiama quel che si mãgia ogni dì dal pane e dal uin in fuori, cioè il companatico.*
Cocca, *La fenditura & la tagliatura che è di sotto nella freccia, laqual si caualca su la corda dell'arco*
Coreggiati, *Due legni appiccati insieme co quali si batte il grano, chiamati sul Padouano battauri. Vedi il disegno, de quali fa mentione il Boccacio nella nouella del prete da Varlungo.*
Crusca, *Semola, remolazza, quella che resta dalla farina quando si tamiglia.*
Carbonchioso, *O tenero o altro, cattiuo di mala sorte, picno di groppi & di tocchi.*
Cadi, *Nome di uaso da uino.*
Cotilo, *nome di misura, laqual tien una libbra e tre oncie di uino, d'olio, di mele o d'altro liquore.*
Cocchia, *Nome di herba.*
Cubattolo, *Stromento da pigliar animali fatto in forma di cuba.*
Carminar la lana, *Vergheggiarla o pettinarla.*
Cipolle maligi, *Di generation di scalogni & che hanno piu tosto del porro, delle quali fa mentio-*

ne il Boccacio nella nouella del prete da Varlũgo

Caspo, *Cesto, di saluia, & di ramerino & d'altro.*

Corteccia, *Cortex dicono i Latini, & scorzo i Lombardi.*

Collottola, *La parte di dietro del capo chiamata da Lombardi la coppa, e la parte dinanzi si chiama ciuffetto quello ch'i Latini Sinciput et occiput*

Cazza, *Vn romaiuolo da mineſtrar il brodo nelle scodelle, uno stromento di rame con un manico lungo che s'adopera anco a gittar la liscia sul bucato.*

Cannella, *Di legno onde esce il uino che i Lombardi chiamano Cannola.*

Citriuoli, *Cioè cocomeri alla Lombarda, perciochè i cocomeri in Thoscana son quegli che a Vinetia si chiamano angurie.*

Capellamento delle barbe, *Cioè le radici sottili a somiglianza de capelli che sono intorno alle radici grosse.*

Cozzare, *E proprio de gli animali che hanno le corna, quasi cornare, & ual il medesimo che urtare e dar l'un nell'altro.*

Cascio, *Formaggio di qualunque qualità si sia.*

Cintola, *Cintura, posta da cingersi a trauerso.*

Cotenna, *La cotica del capo dello huomo, et la pelle del porco.*

Cassette, *Quello che i Latini dicono Aluearij, doue l'api fanno il mele. I Sanesi le chiamano Cupili. Sono di due sorti, alcune di tauole et queste si chiamano Cassette; & alcune di uimini, si come son*

nelle

nelle montagne, & queste si chiamano Bugnoli in Thoscana.

[C]aroeno, *Sorte di sapor cotto fatto d'uua come la Sapa.*

[C]ucchiaio, *Quel che si chiama Cusoliero, o Coleario.*

[C]orba di grano, & di uino, *I Bolognesi usano questa uoce di Corba, che tra noi uuol dir una sorte di Cesta, per misura, & per uaso; percioche per una Corba di uino, intendono un Mastello, o un Bigoncio di uino; per una Corba di grano, intendono uno Staio di Venetia di grano.*

[C]ancello, *Grata fatta di legno, o in trauersati.*

[C]oltrice, *Il letto di piuma, doue si dorme sù co materaßi, o disopra, o di sotto.*

[C]occhiume, *Quel buco ch'è di sopra alla botte, per lo qual ui si mette dentro il uino, & si chiama anco cocchiume il legno, col qual si cuopre quel buco*

[C]atinello, *Vn catino picciolo, o di rame, o di terra, o di legno.*

[C]aldano, *Cosa di ferro, oue si tien fuoco per scaldarsi, idest la fogara.*

D

[D]occioni, *Sono quelle cose di pietra, o di terra, che si mettono in cima alle case, per lequali corre la acqua, che in Lombardia son chiamati Gorne, & si dice Doccia.*

[D]issenteria, *Termine medicale, cioè flusso di corpo*

con sangue, & rasura di budella.

Diuellere, *Voce, Latina, cauar le herbe di terra, e spiantarle.*

Doglio, *Comunemente significa uaso di terra cō cor po grosso, & con bocca stretta, nel qual si tien l'o lio in Thoscana, detto quasi d'olio. Ma noi hab biamo usata questa uoce in cambio di dir Botte, e anco habbiā detto uaso, all'antica, perciochè es teneuano il uino ne uasi, & nō haueuano le Bott.*

Dalla bruma all'equinotio uernale, *Cioè da mezo Dicembre, a mezo Marzo.*

Dito mignolo, *L'ultimo della mano, & il piu pic ciolo, & sottile.*

Dibucciare, *Scorticare, leuar la pelle, et la buccia come noi dicemmo in questa uoce Buccia.*

Diarrea, *O diaria, febbre procedente da gli spiriti laqual non è piu lunga perauentura ch'un dì.*

Dipelare, *Pelar una cosa dalla sua scorza, sbruc- ciare, o leuar i peli.*

Ditella, *Lasene, concauità che sono sotto alle brac- cia, gli scagli alla Venetiana.*

Diguazzare, *Rimenare, trauasar in sù, & in giù una botte, quando si laua, acciochè l'acqua uada per tutta la botte, & la netti bene.*

Duramento, *Il branco della uite.*

E

Embrice, *In Firenze si fanno i tetti, o i coppi di due sorti di tegoli, perciochè alcuni son quadri,*

& larghi mezo piede, di terra cotta, & uāno dentro l'un nell'altro, & questi si chiamano Embrici; & alcuni poi che sono i tegoli comuni cuoprono la congiuntura de gli Embrici.

Erta, *Salita, & è uoce cōtraria alla china, quasi erecta, alta, & diritta.*

Ella, *Nome di herba, che si chiama Enula da Dioscoride, & da Latini.*

Epilentici, *Coloro che patiscono qualche spetie di mal caduco.*

Ellera, *Quel che i Latini dicono Hedera, herba che s'auinchia con la uite, & con le muraglie intrinsicamente, & è di bella uerdura.*

Erpicare, *è propriamente disfar le zolle de campi, quando si sono arati cō quel stromento che si chiama Erpice, & ch'è tirato da buoi, come si uede in disegno, ilqual Erpice sul Padouano si chiama Rapegara.*

F

FOSSARE, *& pastinare, metter un ramo della uite uecchia ch'è piantata, & che uiue non troppo lontano dal suo pedale in terra, acciochè quel ramo diuenti anch'egli uite. Significa anco cauare intorno alla uite, & questo è piu proprio.*

Frenello, *Vna cosa di ferro da ritener che una cassa, o altro non finisca di rompersi, quel che si dice anco in Thoscana Splanga.*

Fratte, *Le macchie che son sù per i fossati alla uilla,*

fatte di pruni, di uitalbe, & d'altri ramuscel
dalla natura cosi a caso.

Frugnuolo, E' modo d'andar a pigliar uccelli la no
te col lume, uedi nel libro decimo, oue si tratta qu
sto modo.

Fastello, Vn fascio di paglia, o d'altro, una carica
un gran monte di roba.

Fermento per e, Significa il leuato, col quale si f
il pane, & si chiama anco Lieuito, & senz'il qu
le il pan sarebbe cattiuo; ma il formento per o,
il grano; & Fermentare uuol dir Lieuitare.

Fasciatello, idest fascetto, o fascicolo, o fastello pic-
ciolo.

Fiali, Faui, quelli oue è il mele, fatti dall'api di cera.

Fiocini, Son quegli oßi, o granelli duri che son ne
granelli dell'uue.

Fuscello, Vna festuca, una pagliuccia.

Fomentare, Fumare, affumicare, et è quella fumen
tation che si fa di herbe, o d'altro, et che lo huomo
riceue o disopra, o di sotto per guarire.

Farinata, Mangiar fatto di farina, & cotto nella
caldaia, chiamato da Lombardi polenta.

Fodero, Cioè una ueste foderata di pelle, o pur la
pelle sola. Et dicendosi fodero, si intende assoluta-
mente una pelle che tenga caldo.

Fegatella, Nome di herba chiamata Epatica.

Fuligine, La caliggine che stà nel camino fatta
dal fumo.

Fritelle, Idest frittole da mangiare fatte di farina
con

con mele, e altre cose.

[F]auonio, Vn uento, per lo qual si dissegna la parte di Ponente, onde dicendosi che gli uliui uogliono esser uolti a Fauonio, uuol dir al Ponente.

G

[G]VAIME, La herba che si ricoglie di Settembre da prati, laqual nasce bassa da terra, et si chiama arziua, o arzeriua sul Padouano.

[G]ragniuola, Grando, grandine, tempesta dicono i Lombardi.

[G]orgozzule, La strozza, o ueramente quello osso, o quel nodo ch'è fra la forcella della gola, e il mento, o il barbazzule, idest la gargatta.

[G]rungo, Legame, col quale si legano i mazzi del lino.

Guastada, Caraffa, Inghistera di uetro da tener acqua, o uino, o quel che si uuole.

Giuggiolo, Arboro che i Lombardi chiamauo Zizzolo.

Ghiro, Animaletto somigliante al Topo, ilquale è anco buon da mangiare, & si diletta di mangiar le noci, & è amico del Tasso.

Garofano, Garofolo, uiuola, fiore odoratißimo, & bellißimo quanto è forse più della rosa, nondimeno il Crescentio non ne fauella nulla.

Gronda, e grõdare; Gocciola, e gocciolare dal tetto, et è la grõda q̃lla che si chiama a Venetia la Gorna, oue corrono l'acque de tetti, quando pioue.

Galleggiar, Verbo formato dalla uoce Galla, che è

il frutto della Quercia, ilqual stà sopra l'acqua, onde galleggiar per metaf. uale il medesimo che nuotar, & star disopra come la Galla.

Ghiaua, Modo d'innestar, perciochè si fa a Bocciuolo, a impiastro, a Ghiaua, et a piu altri modi, come si puo uedere al suo luogo.

Graticcio, di grandezza di una stuoia; ma tessuto di cosa dura, come di uimini, o d'altro, sul quale si seccano i fichi al sole, & è anco quel pariete, del qual si seruono i pescatori a serrar le ualli del pesce, tessuto di cannuccie.

Grifo, Propriamente il muso del porco, & si prende impropriamente per lo mostaccio, & per lo uiso.

Gangole, Le scrofole che uēgono alla gola, ch'i Contadini dicono Canciola, come si ha nel Boccaccio nella Nouella del prete da Varlungo.

Girella, Rodella, che si mette nella carrucola, laqual gira tirandosi la corda, idest la cighignuola.

Ghiaggiuolo, Nome di herba che i Latini chiamano Gladiolo.

Gambo, Stipes, ma delle herbe, & non de gli arbori, che de gli arbori diciamo pedali, & tronchi.

Gorgoglioni, Gorgoli, animali che nascono tra piselli che uolano, iquali fan danno alle biade.

Gengiouo, Zinziber, zenzero, radice di spetiaria fortißima, & caldißima.

Gagliuoli, quel che i Latini dicono Siliqua, cioè gli scorzi doue stanno dentro, i Lupini, i piselli, & gli altri legumi, come sono i baccelli, & somiglianti, cioè

cioè le teghe.

Ghiandaia, *uccello che si chiama a Venetia Gazzuola.*

Gorga, *La strozza, la gola, il Gorgozzule, la gorgia dicono gli Spagnuoli.*

Grattugia, *Grattacasa, con laqual si gratta il formaggio.*

Granatello, *La scopa a Firẽze si chiama granata, & la scopetta granatella, & è lo scouolo.*

Gruccia, *La Crocciola, sù laquale si mette la Ciuetta, quando si uà a uccellar con essa.*

Guerci, *Dell'uscio, i cancani, & i gangheri di ferro che sostengono la porta di legno.*

Gralega, *Nome proprio di herba, uedi a suo luogo nel sesto.*

H

HABITVRI, *Voce antica Toscana, in uece di habitari, cioè casamenti & stanze per habitare. Voce anco usata dal Boccaccio.*

I

INFRALIRE, *diuenir frale, quasi infrolite.*

Infranto, *Ammaccato, schizzato, calpesto, e quasi disfatto: onde faua infranta.*

Impasturare, *tener in pastura gli animali, cioè dar loro la herba a campi.*

Inoltre, *Voce comune della Thoscana, & significa, oltre a ciò.*

Iugero, *Terreno quanto possono lauorar due Buoi in un dì, Vna biolca, un campo.*

Immollato, *Bagnato, messo nell'acqua.*

Intignato, *Da Tignuola che significa tarma che guasta i panni, uale il medesimo che carolato, corroso dalle tarme, & dalle tignuole.*

Inuiluppare, *Confondere insieme, mescolar senza ordine di modo che non si truoui ne capo, ne coda, onde si dice comunemente egli è inuiluppato come un pulcino nella stoppa.*

Intridere, *Mescolar insieme una cosa con un'altra, & far un'impiastro o altro, come farina intrisa con mele.*

Intinto, *Intignere è propriamente mangiando mogliar il pan nella scodella, o in altro.*

L

LONTANO, *Arboro che si chiama Alno, uedi al suo luogo.*

Lesina, *è propriamente quel punteruolo acuto, col quale i calzolai forano le scarpe, quando eßi le cuciono, idest la subbia.*

Lazzo, *& lazzità, afrezza, cioè asprezza, & puntura dell'asprezza, o garbezza (come hanno alcuni uini che pizzicano la lingua) & quella si chiama propriamente Lazzità.*

Lombrici, o Lombrichi, *Sono i uermini o di corpo, o di terra, & si chiamano anco Bachi. Vedi alla uoce Baco.*

M

MELIACO, *Nome d'arboro, ilqual fa le meliache, cioè gli ermellini, che hanno quasi del persico. L'alber-*

bercoche poi ſono gli ermellini piu piccioli.
Meſtar, *Rimenar, con la meſtola, trauaſar ſozzopra una coſa liquida, rimeſcolare.*
Mezzina, *Vaſo di terra cotta a ſomiglianza d'un Doglio, ma diſopra ha il manico, laqual ſerue a trar acqua.*
Magione, *Caſa, ſtanza, habitatione, uoce Franceſe, o Spagnuola.*
Mangiatoia, *Luogo doue i caualli mangiano nelle ſtalle.*
Muſco, *E una certa ſottilità di fili minuti, & uerdi, laqual naſce tra luoghi humidi per i campi, & sù gli arbori, & maßimamente doue ſono acque.*
Mandiglioni, *Nome proprio di ſtromento da cauallo, & ſono quelli che noi diciamo le morſe, con lequali ſi fanno ſtar fermi i caualli quando ſi uogliono medicare.*
Mignatte, *Sanſughe, ſanguiſughe che ſi adoperano per trar ſangue, animaletto d'acqua, e molto nero*
Minuti, *Comunemente s'intendono le biade, come l'orzo, la ſpelta, la ſaggina, & ſomiglianti.*
Mortella, *Quel che ſi chiama mirto, & ſi dice anco in Fiorenza mortine.*
Morici, *Voce Fiorentina, & ual il medeſimo che Emorroide, che i Lombardi chiamano maroelle.*
Melo, *Ideſt Pomaro, & mele ſono le pome.*
Maiali, *I Verri, che ſono i porci maſchi, quãdo ſi caſtrano, laqual coſa ſi fa di Maggio, e ſi chiamano non piu Verri, ma Maiali, formandoſi queſta uo-*

ce da questa altra uoce Maggio, poi che la castration non si fa se nō di quel mese, si come si dicono casci Marzolini quelli che si fanno di Marzo.

Manubrio, *Significa un manico di coltello, o d'altro. Val anco una manata di qualche cosa, ouero menata, cioè una piena man di paglia, o d'altro.*

Mal cardiaco, *Mal di cuore, per lo quale uengono sfinimenti di cuore, batti cuore, o somigliante.*

Mandriano, *E colui che attende, e gouerna le mandrie delle uacche, & de buoi.*

Margini, *le saldature delle ferite, cioè que segni che restano, poi che elle son saldate.*

Mucellaggine, *E propriamente quella uiscosità appiccaticcia che è tra cosa et cosa, come sarebbe tra uno osso, & un'altro, onde si dicono i mocci del naso; percioche son uiscosi & s'appiccano.*

Minuzzoli, *miche di pane, o d'altre fregole, rottami, come poluere.*

Meriggio, *Significa Mezo dì, & è alterato da meridies.*

Maremmani, *Cioè animali, o cose di maremma, cioè di paesi che si distendono al mare, dalla qual uoce è formata la predetta, come son le Maremme di Siena.*

Mietere, *Tagliar il grano, & è uoce che uien dalla Latina.*

Mollume, *Quel che habbiā detto di sopra, che uuol dir mucillaggine; ma ual anco lo humido, o di tempo, o di luogo.*

Macerare, *E propriamente tener una cosa dentro nell'acqua tanto che ella si maceri, come si fa del lino, o simiglianti, & per trasportamẽto uuol dir domare, come macerato dalle astinentie, & dalle afflittioni, & da digiuni.*

Marra, *Stromẽto nõ da tagliar, come hãno detto alcuni, ma da cauar la terra, et è q̃lla che si chiama la zappa, uedi il disegno a suo luogo oue è la marra*

Mucchio, *Vn monte di cose insieme, una quãtità di grano, o d'altro che sia ammontata, cioè ammucchiata insieme.*

Morchia, *Il fondacchio, la posatura che fa l'olio fresco nel fondo de uasi, & delle Tina.*

Magliuoli, *Calmi, nesti delle uiti, cosi detti dalla uoce malleolũ; percioche nel capo del tralcio in quella parte oue si pone, ui è quasi come un martelletto*

Manate, *Idest menate, manipuli, fascetti, o brãcate di paglia, o di qualunqu'altra cosa si sia una man piena.*

Mulso, *Vino, o acqua, fatta col mele usata da gli antichi, & anco da moderni in alcuni paesi, in luogo di beuanda.*

Muffero del Doglio, *Cioè il cocchiume della botte*

Marze, *Calmi, et percioche si fanno del mese di Marzo, però si chiamano Marze.*

Maglio, *Di legno, o martello, o mazzo; uedi il disegno a suo luogo.*

Mestola, *La cazza di ferro, o di legno forata, o non forata, cosi detta da mestare, o rimescolare.*

Mezzetta, *Vn boccaletto di terra cotta picciolo, quasi metreta.*

N

NAPPI, *Vasi di legno, o d'altra materia da bere, o da portarui dentro qualche cosa.*

Nocciuole, *Auellane, noselle, & si proferisce lungo di modo che rimiri con Sole, o parole; ma nocciolo che rimi con gauicciolo, & che si proferisca breue, significa ogni osso di frutto, come di persico, di susino, o d'altro simile.*

Nidiace, *Vccello tolto di nido, come lo Sparuiere.*

Noccioli, *Senza la u tra la i, & l'o seguente, & proferiti breuemente significano gli ossi di tutti i frutti, come si ha detto in nocciuole.*

O

ORCIVOLO, *Vn boccaletto, un uasetto da tener olio, aceto, o uino.*

Osizaccara, *Compositione di rose, & di zuccaro, & d'aceto.*

Orbache, *Le bacche del lauro, i Sanesi le chiamano orbachelle.*

P

PUTIRE, *Puzzare, saper di cattiuo odore.*

Polte, *Farinata fatta con zaffarano, o con altra cosa per far maturar le posteme, o per altro, & significa anco la polenta.*

Poltiglie, *ual il medesimo che polte, o polenta, & è anco una poluere, con laquale si lustrano gli specchi, & i marmi.*

Pessario,

Pessario, *Pessoli, sopposte, che si mettono nella natura delle donne.*

Padella, *Stromento da cucina per frigger pesci, o altro, chiamata da i Lombardi frissora.*

Pialla, *Stromento da legnaiuoli, o marangoni per pulir i legni, & si chiama piagna in Lombardia.*

Pedale, *Pianta d'arboro, e tronco, ma quello delle herbe si chiama propriamente gambo,*

Prugnuole, *Alcuni frutti, come le susine che nascono nelle siepi & nelle fratte de fossati.*

Pallotine, *ballotte picciole, o per arco da trarre, o ogni altra che sia fatta in ballotte, e si dicono anco*

Pallotole, *Quelle che son piu grosse, come le pallotte da giuocar a i cioni, & cotali altre, & sono anco le balle di terra che si traggono con l'arco.*

Picciuoli, *Gābi del pero, o di qualunque altro frutto, co quali essi stāno appiccati al ramo dell'arboro*

Pipistrelli, *Nottole, Vespertilioni, de quali si dice che non sono uccelli, ne pesci, ne animali di terra, anchora che participino quasi d'ognun di essi.*

Pesco, *Arboro chiamato da tutti Persico, & le frutte si dicono Pesche in Thoscana.*

Persa, *Nome di herba odorifera chiamata in Lombardia Maggiorana.*

Palamento, *Vn riparo di tauole, o di legni, un parapetto, un pariete, una tramezzara.*

Pasione Iliaca, *Dolor di budella, o colico, o di fiāco*

Pettignone, *Pettenecchio, Femur dicono i Latini.*

Pruni, *Spini di mori, o d'altri arbuscelli, che son nel*

le ſiepi, & nelle fratte, & gli ſpini delle roſe.

Prugne, *Suſine, & il prugno è il ſuſino.*

Pioppio, *Nome d'arboro che Latinamente ſi dic[e] Populo.*

Pigiare, *Dicono i Thoſcani a quello atto che fann[o] i Cõtadini co piedi, quãdo calcano l'uue per far i[l] uino & aſſolutamẽte pigiare ſignifica fraccar, ca[l]care adoſſo.*

Pentola, *Olla, pignatta da cuocer le uiuande.*

Paſtinare, *cauar il campo, & le uiti, & cotal altr[e] operationi.*

Propagare, *Far d'una uite uecchia, una nuoua, mettẽdo un tralcio in terra, accioche pululi ĩ uite.*

Pannocchie, *I capi de Papaueri, o le ſpighe del mi glio, del panico, delle canne, et d'altre coſe ſimili.*

Pignoni, *Puntelli, ſoſtenimẽti, ſoſtentacoli, ſoſtegni che tengon sù qualche coſa che non caggia.*

Pinocchi, *I pignuoli della pina, onde ſi dicono poi i pinoccati.*

Papiro, *Significa la carta, nondimeno è anco nome di herba; uedi alla ſua dittione.*

Palco, *Il ſolaro della caſa, o la ſoffitta, il Balco.*

Paſtura, *i paſcoli de beſtiami, & paſturare il paſco lare, onde ſi dice il Paſtore che guida gli animali che uanno a paſcere.*

Prebenda, *Quella parte, o quella miſura di biada che ſi dà da mangiare a caualli.*

Paſtoia, & paſtoie, *Quei legami che ſi mettono a piè de caualli, quãdo ſono alla cãpagna, accioche*

non

nõ se ne uadano, e son o di fune, o di cuoio, o di ferro
bsterone, *La parte di dietro dello huomo, onde esce la feccia.*
nato, *strométo come la falce, chiamato segolo da potare gli arbori, e le uiti, et nõ i dei piccioli de Romani, come disse già un certo che fa l'arcifanfano nelle lettere, & che è maligno a bastanza.*
ppe, *Le tette, le mãmelle della dõna, e de gli aiali*
pita, *Quel mal che uien su la punta della lingua alle galline, che a Venetia si chiama piuida.*
aperi, *I Paueri, gli Ocatti, quando son giouani.*
regne, *Grauide, grosse per figliare.*

R

OVESCIO, *a rouescio, a rouerso, al contrario, a ritroso diceuano gli antichi.*
imboccato, *Messo con la bocca in giù; o uaso, o catino, o altro.*
ouente, *caldo si che egli scotti, o uero affocato, come è il ferro, quando si uuol adoperare.*
edini, *parte della briglia del cauallo.*
onchi, *Nome di alcuni denti del cauallo.*
aschiar, *rasar con un coltello, o con altro.*
asnetta, *ferro da mariscalco p adoperar p i caualli*
imbombo, *Quel suono che fa una stanza uota, quãdo si fauella, o quel tintino che resta dopo che è tratta la bombarda.*
ondoni, *Nome di uccelli, idest Rondini.*
appianare, *Spianar una cosa che non sia piana.*
Roncone, *Stromento come la roncola da tagliar le*

siepi, & le fratte.

Rannicchia, *Verbo & significa ritirarsi in se medesimo come fa uno che habbia freddo che ritira se le gambe, e si fa tutto in un grumo.*

Rigogolo, *Vccelletto di color giallo.*

Rugiole, *animaletti che a Firẽze si chiamano Bruchi, che stanno nelle uerze, & nelle herbe, alcuni le chiamano Rugie.*

Rubbio, *misura di biade, o d'altro, e si dice anco rubbio; ma da i rozzi.*

Ribalta, *Vno sportello che si chiuda disopra in giù come l'uscio d'una caterratta, o di qualche soffitta*

Reptili, *animali, cioè quegli che uanno per terra ma non sono nel numero de grossi, come lucertole, & simili.*

Ramoruta, *Ramosa, piena di rami, come le corna ramorute del ceruo.*

Roncare, *nettar le herbe cattiue, purgar il formento, o gli arbori dalle cose nociue.*

Rastello, *Stromento da uilla; uedi il disegno a suo luogo.*

Reste, *Le ariste, le spighe del formẽto, o d'altro chiamate anco pannocchie. Vedi alla uoce pannocchia*

S

STROZZA, *La gola con tutto il collo, o pur la gola sola dinanzi, onde si forma il uerbo strozzare, cioè strangolare.*

Sperar l'uoua, *Cioè metter l'uoua dinanzi alla candela per ueder se son chiare, guardando che traspaiano*

aiano sperare adunque è il medesimo che far trasparire.

ifizaca, *Nome di herba che i Latini chiamano stafisagria; uedi al suo luogo.*

mmuoia, *quell'acqua salata che fa la carne di porco salata in un uaso, o quella minestra, nella quale stanno l'oliue salate, e cosi fatte altre cose.*

aiuoli, *Colombi di buona fatta forse quegli che si chiamano in Lombardia sasserini.*

discio, *La sferza, o qualche altra cosa sottile cō la qual si dà al caualo ad altro animale per farlo andare.*

iantare, *Rompere, quasi spiantare, scriccolare.*

pone saracinesco, *Il sapon nero liquido.*

tola, *Stromento di ferro da speciali, co quali maneggiano gli impiastri fatta come una paletta da capi.*

entatoio, *Uno sfiatatoio, un di quegli stromenti da gonfiar i palloni.*

otina, *Cosa tardiua, & che nasce o uiene, o si fa tardi.*

na fecciaia, *Quella cānola che si mette dall'un de lati quasi sotto la botte all'usanza di Romagna*

atare, *Mandar fuori il fiato.*

amba, *Legame o cosa da strignere il legame delle some de muli, o de fasci, o d'altro.*

co, *Quella stradella che è tra uaneggia & uaneggia o di horto o di campo.*

chiare, *Significa, rimondar, nettar le biade dal-*

le herbaccie col ſuo ſarchiello e coprir i ſemi cō eſ

Sarchiello, *Stromento da ſarchiare, uedi il diſegn a ſuo luogo.*

Stropicciare, *Fregar con le mani menādole in gi & in ſu come ſi fa quando ſi fanno le freghe.*

Stipule, *Significa ſtoppie, cioè quelle pagliaccie ch reſtano ne cāpi, poi che ſi ſon ſegati i formēti, iqu li ingraſſano la terra.*

Soglia dell'uſcio, *Il ſoiaro di pietra doue ſi mett no i pie ſu la porta.*

Spruzzare, *Quando eſce fuori il uino della botte c empito, o l'acqua della fonte.*

Staggie, *Ideſt baſtōcelli, ſu quali ſi fermano le ret quādo ſi ua alla caccia, così dette dal uerbo ſtare*

Spicciolar l'uue, *Sgranarle, leuar le granella da graſpo a una a una.*

Sanſa, *Quando ſi ha fatto l'olio, quella feccia che re ſta con gli oßi dell'oliue nella macina dell'olio, ſi chiama ſanſa, & s'adopera in Thoſcana per ab-bruciar in luogo di bracie.*

Stregghia, *Stromento di ferro, col quale ſi nettano i caualli, & ſi fa il uerbo ſtrigghiare.*

Succhiello, *Triuella, uerigola alla Lombarda.*

Schiatta, *Generatione, famiglia, caſata, ſtirpe genia*

Scaloni, *Nome di denti del cauallo, & ſignifica an co ſtalloni.*

Scalpicciare, *Calpeſtar co piedi, fraccar co piedi ſu qualche coſa tenera.*

Schidione, *Lo ſpiedo doue s'infilza la carne per*

arro-

arroſtir a.

hiacciata, *La focaccia. la pinza di paſta.*

ntoreggia, *Nome di herba chiamata ſaturcia.*

condina, *Purgatione dopo il parto delle donne.*

ichi d'aglio, *Vn cantone una particella, una ſonda d'aglio, di cipolle o d'altro.*

ouiglie, *Scodelle, pentole, & altre maſſeritie di cucina.*

gna, *Sungia di porco, di gallina d'oca, & ſimili.*

rmenti, *Delle uiti, anchora che a Firenze ſi chiamino ſermenti quelli che ſon ſecchi & che ſon buoni per il fuoco, e tralci i uerdi.*

rculi, *Rampoli da inneſtar d'uno arboro in un'altro, o da una uite in un'altra.*

uoia, *Stuora di paglia che ſi fanno a Ferrara.*

gocciolare, *Gocciar fuori interamente l'acqua.*

pa, *Sauor d'una cotta, che ſi fa quando ſon cõpiute le uendemmie.*

riemere, *Struccolare, ſtruccar forte per cauar ſugo di qualche coſa.*

cciare, *Sugare, cauar fuori il ſugo.*

heggia, *Schienza, una ſtelletta di legno.*

coſceſi, *Dirupati, balze, luoghi difficili ne colli & ne menti.*

parpagliare, *Diuider l'una coſa dall'altra mandandone una in quà l'altra in colà.*

ia, *Luogo doue ſtanno i polli fatto di legno, ideſt una capponara. Et impropriamente la ſtia de porci, è il porcile.*

Suezzare, *Significa disusare, si come auezzare ch[illegible] è il suo contrario, usare.*

Scierre, *Sciegliere, eleggere, cappar l'una cosa dal- l'altra & farne scelta.*

Scarificare, *Scarnare.*

Squilla, *herba che i latini chiamano scilla.*

Scure, *Accetta o la Cetta la mannara.*

Spiraglio, *Fessura di porta, o di finestra ond'entr[illegible] la luce.*

Stoppie, *Stipule, uedi alla uoce stipula.*

T

TAGLIVOLE, *Lacci con iquali si prendono le uol- pi. Vedi a suo luogo nel libro decimo.*

Tareno, *Nome di peso, o d'oncia o di dramma.*

Tarlo, *Del legno o del panno, tarma che nasce nel l[illegible] gno & lo guasti, & tarlare.*

Turare, *Significa stroppare, chiuder qualche cosa che sia dischiusa.*

Tuorlo d'uouo, *Il rosso dell'uouo, & il bianco si chiama l'albume.*

Tenasmone, *Volontà grande d'andar del corpo con premiti senz'andar cosa alcuna.*

Tafani, *Animalucci che si attaccano alla pelle de gli animali come de buoi, de caualli & somiglianti iquali uolano.*

Testo della tegghia, *Si chiama quel coperchio di terra col quale si cuopre la tegghia o la pentola.*

Tegghia, *Significa quel che in Lombardia si dice in tiame, ma son basse d'orlo attorno attorno.*

olto, *ſignifica un pittaro da garofoli o da tener den*
ro herbuccie.

itti rotti, *Pezzi di ſcodelle rotte, o di altra coſa*
di terra cotta, onde è chiamato il Monte Teſtac-
cio in Roma, per eſſer tutto di rottami di uaſi di
terra.

ibacche, *Tele da campo, lequali leuãdoſi in pie*
ſopra ſtanghe, fanno ſtanze per habitare i ſoldati
inſieme co pauiglioni.

inica di roſa, *La boccia, cioè il uerde che ſerra*
la roſa dentro.

rioni, *Torſi di cauolo, o di qualunque altra her*
ba, o arboro, o uero tenerume.

ifera, *Nome di herba, & forſe il trifoglio.*

ibbiare, *Significa far la tibbia de formenti ſu*
l'aia o d'altra biada.

iboli, *Alcuni frutti pungenti, che naſcono nell'ac*
qua, & ſe ne ha anco un'altro di terra, ilqual ha
le foglie ſimili alla porcellana. Vedi Dioſcoride nel
quarto libro cap. xvij.

golo, *Ditto a tegendo, il coppo col qual ſi cuopro*
no le caſe.

itare, *Sminuzzolare una coſa, & di intera farla*
di piu minuzzoli.

ralignare, *Deuiar dal ſuo natural eſſere, uſcir del*
ſuo proprio. Onde ſi dice egli traligna da ſuoi mag
giori percioch' eſſi furon grandi, e coſtui è dapoco.

roia, *E la porca femina che fa figliuoli, & il ma-*
ſchio ſi chiama uerro quãdo attende a farne fare,

et il uerro è tra porci, come lo ſtallone tra caual

Tallo, *Vn piede di garofoli, una pianta di roſe, & propriamente il tallo quel che ſi dice a Venet un coreſino di garofoli o d'altro.*

V

VLCERATIONI, *Piaghe, corroſioni, che uengon nella carne, & ue ne ſono di piu ſorti come ulcer fauine, ulcere chironie & ſomiglianti.*

Vuola, *Vgola quella che cade ſotto il palato qua nella fin'oue comincia il buco della canna della g la, cioè l'urla.*

Vettura, *Tolto a uettura, tolto a nolo. Et uettura ſi chiamano coloro che uanno dietro a muli et po tano le robe & per prezzo.*

Vetta, *Cima, ſommità di qualche coſa.*

Vanga, *Stormento da uilla cō laquale ſi caua la te ra. Vedi il diſegno.*

Varici, *E una ſorte di malattia. Et ſono anco alcu ne uene groſſe & maßimamente nelle gambe da le quali è chiamata la detta malattia.*

Vettuce, *Cimette d'arbori o d'altro.*

Vendereccie, *Cioè uendereſche, che toſto ſi uend no & ſi ſpacciano.*

Villi dello ſtomaco, *Sfilacci, uilli de quali è com poſto lo ſtomaco di dentro.*

Viottolo, *Stradella nello horto per laqual ſi cami na, & da lati ſono le uanezze ſeminate, & ſigni ca ogni ſtradella ſtretta in qualunque luogo ſi ſia*

Ver-

Verruche, *Porri che uengon su per le mani.*

Viticci delle uiti, *Quello che i latini chiamano Capreoli, sottili come spaghi che si uanno ritorcendo in cima a tralci delle uiti.*

Vincigli, *Legami di uinchio, o d'altro co quali si lega ciò che si uuole.*

Vanghetta, *Cioè una uerga o un baston di ferro, come stanghetta.*

Verro, *Il porco che fa figliare, & è tra i porci, come lo stallone tra caualli, uedi nella uoce Troia.*

Ventrigli, *Cioè le budella, il fegato, il durello e l'altre cose della gallina & de gli uccelli, & anco de quadrupedi.*

Vliginoso luogo, *Humido, & molliccio, come sono i luoghi che non hanno molto sole.*

Z

ZAPPA, *Con laqual si zappa terra Stromento conosciuto da ogniuno & si chiama anco Marra. Vedi il disegno a suo luogo.*

Zolla, *Gleba dicono i Latini, quella abōdanza di terra ch'è rappresa insieme & aggumata come balla, laqual si rompe & si disfa co mazzi.*

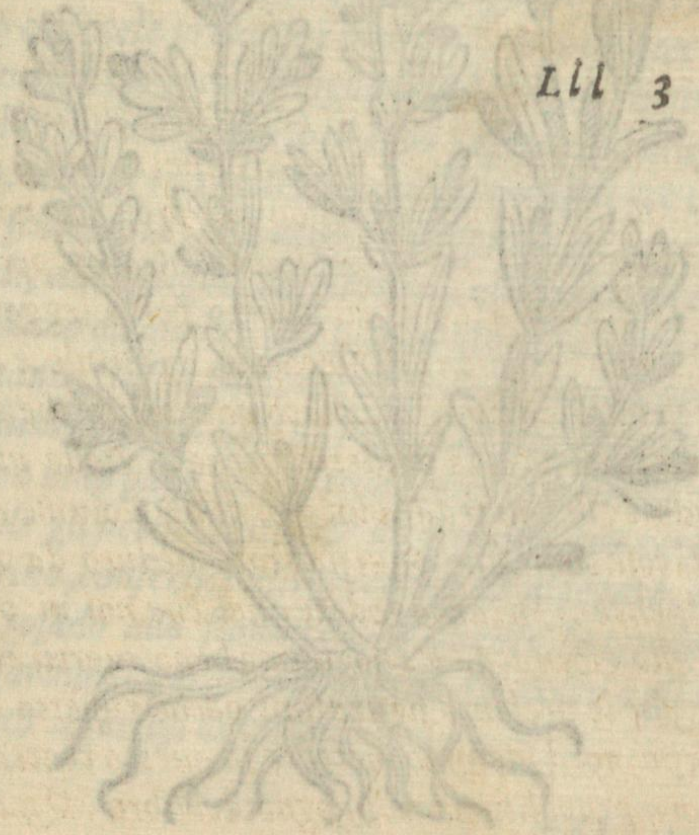
IL FINE.

TRATTATO DI ALCVNE HERBE descritte da Pietro Crescentio & da altri Autori.

Con le uirtù loro medicinali.

PIENA intelligenza di ciascuno che si diletta di cose medicinali de semplici, si son poste le presenti herbe ritratte al naturale, delle quali si ha anco posto le uirtù. Et ancora che in Pietro Crescentio non si contengano alcune di queste che son nel presente uolume, non però il lettore lo dee hauer discaro, perche tutto si fa a fine d'utile & di diletto per i leggenti. Si ha secondo l'opinion di Dioscoride, di Plinio, e d'altri Eccellenti huomini, ragionato quel tanto che s'appartiene intorno alle predette herbe. Delle quali piacendo a Dio, ui si darà un giorno un Volume così ricco di cose come fino a qui sia stato ueduto da persona uiuente. Intanto godete quel che noi ui porgiamo alla giornata. Vi uogliamo bene auertire che ancora che le presenti figure sian poche rispetto alle molte che noi douemmo mettere in questo trattato, però son a proposito per il bisogno del libro. Quanto

poi

alla materia della traduttione ui uogliamo ha-
detto questo, che noi ci siamo gouernati per lo te
Latino, ilquale fu di mano di Pietro Crescentio, e
unque ha per opinione: che egli scriuesse in uolga-
s'inganna, si come a pieno habbiamo dimostrato
roue. Oltre a ciò conseruando il buono ch'era nel
gare lo habbiamo migliorato doue per noi s'è po-
o. Nel resto seguendo il testo Latino s'è ridotto a
lla perfettione che si puo uedere, conciosia che
ndo prima tutto guasto, corrotto, & difettiuo
molte sue parti, è hora intero, corretto, & ridotto
suo uero essere e perfetto.

Dell'Assenzo.

Lo Assenzo è herba uolgarißima & nota. Tra-ssa ogn'altro di bontà quello, che nasce in Ponto, Cappadocia, & nel monte Tauro. E calido, & co-rettiuo, fa digerire, & purga gli humori colerici, he s'attaccano allo stomaco, & alle budella, prouo-a l'orina. Mangiato da prima impedisce i nocumen-del crapolare. Beuuto con Seseli, ouero cō spica cel ca, gioua a i dolori dello stomaco, & uentosità de rpo, prouoca l'appetito. Sana la sua infusione, oue decottione beuuta da ogni dì al peso di tre ciathi, loro, a cui è traboccato il fiele, beuuto, ouero appli to con mele prouoca i mestrui. Beuesi con aceto tilmente contra a i fonghi malefichi, e con uino con a l'ixia, cicuta, morso di topo ragno, et di drago ma no. Vngesi con mele, & con nitro utilmente contra lla schirantia, con acqua alle epinittide, con mele a uidi, alle caligini de gliocchi, alle acquosità, che istillano da quelli, & parimente all'orecchie, che enano. Gioua il uapore della decottione applicato er fumento a i dolori de i denti, & delle orecchie, cot o con uino passo, & fattone impiastro gioua a i do-ri de gli occhi, trito, & incorporato con ceroto li-ustrino, conferisce alli precordij, & al fegato, con ce oto rosado allo stomaco lungamente languido, & on farina di Loglio, fichi secchi, & aceto a gli hidro ici, & difettosi di milza.

Alimo.

È l'Alimo ueramente di quelle piante, delle qua
piu sentimenti si ritrouano appresso a diuersi Au-
ri: Imperoche, come recita Plinio al xxij. cap. del
xij. libro, chi tiene, che sia l'Alimo uno arboscello
el modo, che lo descriue Dioscoride, & chi una her-
a di salso sapore, che nasce appresso a i lidi del mare,
nza quella terza spetie, che particolarmẽte ne scris
Crateua herbario nascere solamente sotto all'ede-
a con piu lunghe, & piu hirsute frondi, d'odore mol
simile a quelle del Cipresso. Questo di cui scriue
ioscoride, quantunque forse nasca in alcun luogo
'Italia, nondimeno non ho ritrouato io fin'hora alcu
o, che me lo sappia dimostrare; ma secondo che ri-
risce il Ruellio, in Francia nasce per tutto nelle sie-
i. Riferisce Solino, che in Candia, ne nasce assai, &
he tanta uirtù regna in lui, che solamente mordendo
, caccia la fame. Chiamanlo gli Arabi Molochia,
& Attriplice marino. Del quale scriuendo Serapio-
e dice, che si uende in Babilonia legato in mazzi, et
he coloro, che lo uendono, uanno gridando per la cit
à, Molochia, Molochia. Il che dimostra, che appresso
gli Arabi sia l'Alimo piu presto herba, che albero;
& forse quella, che scriue Plinio nascere ne i lidi del
mare di salso sapore. Ilche piu uolte m'ha fatto ima-
ginare, che quell'herba salsa chiamata Bidone, che na
ce ne i lidi di Vinegia, ageuolmente potrebbe essere
questa herba, per mangiarsi ella cotta ne i cibi, come
gli altri herbaggi.

Beta.

LA Beta in Toſcana ſi chiama bietola, & amen[due] la bianca cioè, & la nera ſi ritrouano hoggi ne[gl]i horti. In Alamagna, & in alcuni luoghi del Tren[ti]no ſe ne ritroua una terza ſpetie di roſſa, le cui radi[ci] nõ ſono punto dißimili nelle fattezze loro da quel[le] delle Carrotte roſſe, come che le ſieno di forma piu [g]roſſe, et al guſto piu dolci. Vſanſi queſte cõmodamen[te] il Verno cotte nell'inſalate. Scriuendo Galeno del[le] Bietole all'ottauo delle facoltà de Semplici, dice[u]a: È la Bietola nitroſa, & però è digeſtiua, et aſter[ſ]iua, ma cocendeſi ſe ne priua. È piu aſterſiua, et piu [d]igeſtiua la bianca, che la nera: imperoche la nera ha [i]n ſe alquanto del coſtrettiuo, & piu nelle radici, che [a]ltroue, & al ſecõdo delle facoltà de gli Alimenti di[c]eua: La Bietola nutriſce poco, come fanno ſimilmen te tutti gli altri herbaggi, nondimeno molto meglio s'accommoda alle oppilationi del fegato, che non s'ac commoda la malua, & maßime quando la ſi mangia con ſenape, & con aceto. Gioua marauiglioſamente a coloro, che patiſcono nella milza, di modo che piu pre ſto ſi crede eſſer in tal caſo medicina, che cibo. Plinio uuole all'ottauo cap. del xx. libro, che ſi ritroui ancora la ſaluatica, & che ſia quella che ſi chiama Limonio, commemorato da Dioſcoride nel quarto libro, & da Galeno nel ſettimo delle facoltà de Semplici.

Mirto.

IL Mirto domestico, che è nero, è piu utile assai
lla medicina, che'l bianco, & di quello molto piu il
tano, tutto che produca il seme poco efficace. Han
uirtù costrettiua il Mirto, e'l seme. Dassi il seme
rde, & secco ne i cibi, a gli sputi del sangue, & a i
limenti della uescica. Fa il medesimo il succhio,
emuto da i frutti freschi, & gioua allo stomaco, et
prouocare l'orina. Beuuto con uino è utile al mor-
di quei ragni, che si chiamano Phalangi, & alle
nture de gli scorpioni. La decottione del seme fa ne
capelli, & il medesimo cotto nel uino, & applica
in forma di linimento, guarisce le ulcere delle estre
tà del corpo. Mettesi ne gli occhi con fiore di polen
per mitigare le infiammagioni, & le fistole lagri-
li. Il uino, che si fa delle bacche del Mirto spremu
bollito prima alquanto, accioche non diuenti acc-
beuuto per auanti non lascia imbriaccare. Tanto
le in ogni cosa il uino de i Mirti, quanto il lor se-
e. Sedendouisi dentro, gioua alle precipitationi del
madrice, al budello del sedere, et a i flussi delle don
. Mondifica la farfarella, le brozze, et le ulcere del
po, che humigano, & prohibisce il cascar de i capel
Mettesi ne gli empiastri, liquali chiamano i Greci
pari, come ui si mette l'olio, che si fa con le frondi
o. La decottione delle frondi è buona a far bagni
r sederui dentro, & per le giunture smosse, che dif
ilmente si consolidano.

Licio.

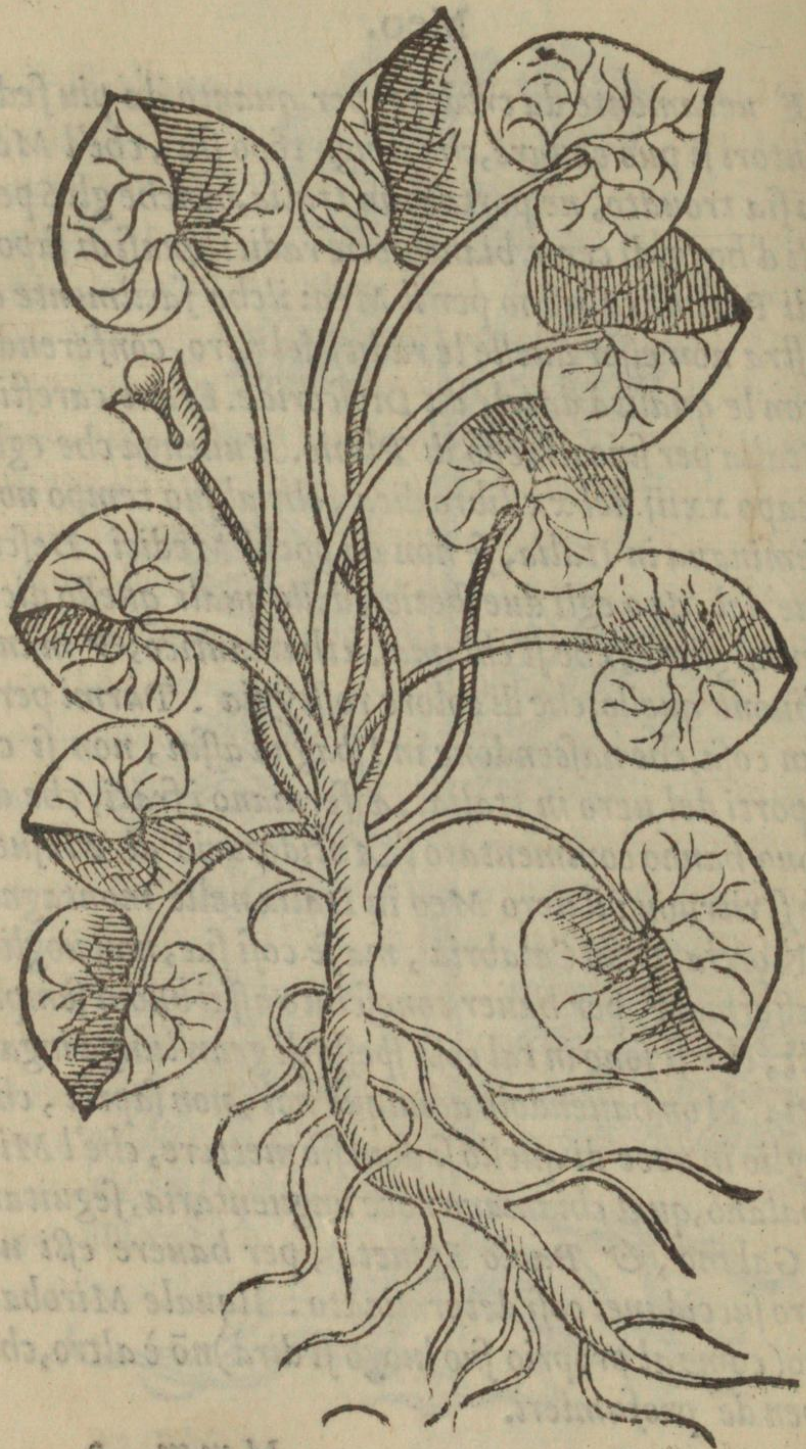
IL Licio, che uolgarmente si tiene hoggi nelle spe
[t]iarie, è ueramente assai nelle sembianze sue discon-
[u]eneuole da quello, che qui ne scriue Dioscoride. Im-
[p]erò che'l nostro non s'accende, non è rosso di dentro,
[n]e risponde al gustarlo alcuna amaritudine. Il che di
[m]ostra essere ueramente contrafatto di piu, & di-
[u]ersi succhi. Dicono alcuni, che si fa questo, che è in
[c]ommune uso, delle bacche del Ligustro, altri dicono
[d]i quelle della Matriselua, altri di quelle del Sangui
[n]ello, & altri di tutte queste insiemermente peste.
[N]ondimeno facciasi come si uoglia, è però cosa cer-
[t]a, che il uero non si ci porta a tempi nostri di Licia,
[o]nde s'ha egli preso il nome. Nascono gli alberi, da
[c]ui si potrebbe cauare il uero (secondo che riferisce
[i]l Brasauola) nelle Alpi di Liguria, & parimente in
[D]almatia donde nuouamente mi sono state mandate
[l]e piante cariche de frutti loro, & secondo che mi di-
[c]ono da Zara per andare a Nona si ritroua il licio
[c]opiosissimo, ma la poca cura, che s'ha della piu par
[t]e delle cose, che sono in uso per le medicine, non la-
[s]cia conoscere quello, che spontaneamente ne conce-
[d]e la natura. Comincianſi però a portare in Italia i
[f]rutti del suo arboscello, liquali sono simili al pepe;
& parimente si ci porta qualche pezzo del uero; po
[s]cia che ne stato fatto querela a coloro che nauigano
in Alessandria.

Lenticchie

Lenticchie.

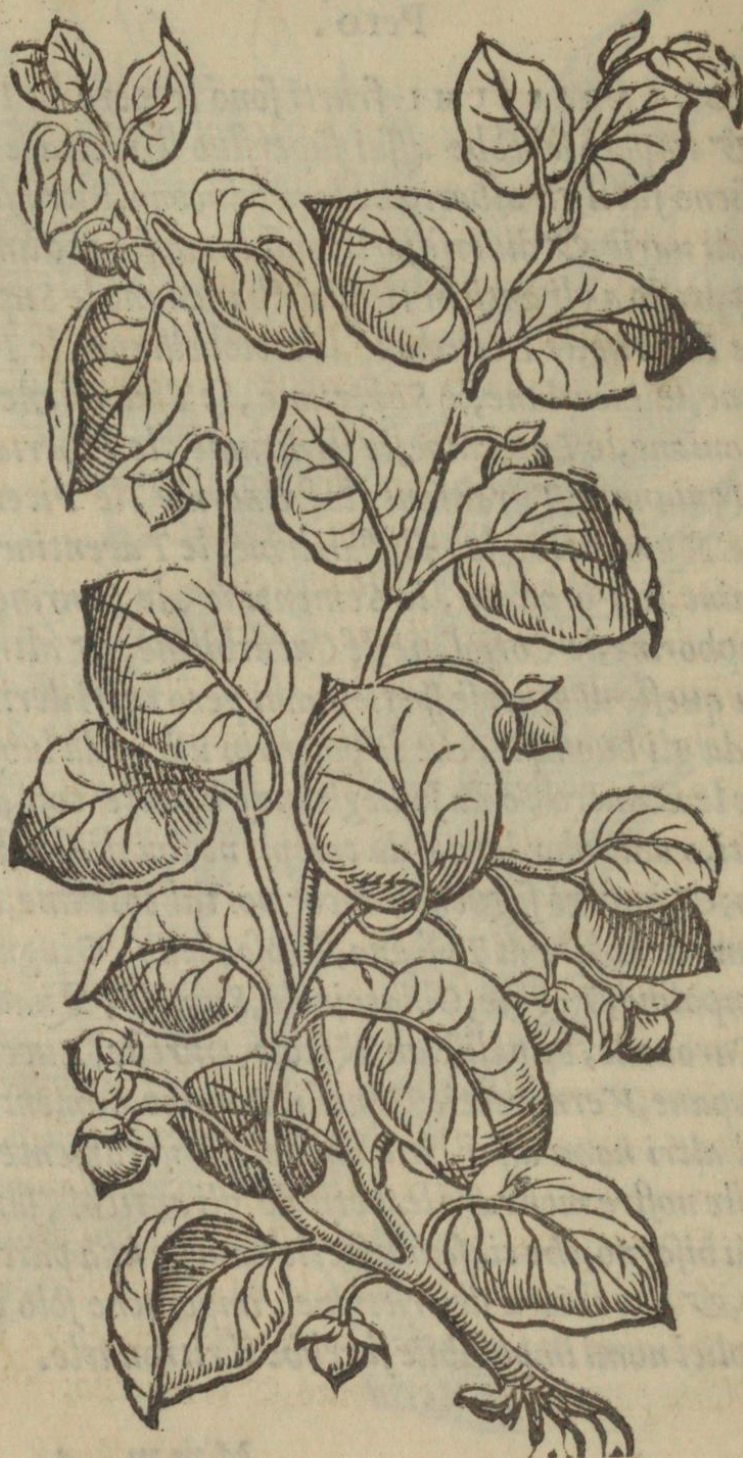
LE Lenticchie usate frequentemente ne i cibi in-
ossano la uista, sono malageuoli da digerire, nuoco
allo stomaco, & gonfianlo insiememente con le bu
la. Mangiate con il guscio ristagnano il corpo. Le
one son quelle, che si cuocono bene, & quelle, che
ndo in molle nell'acqua non ui lasciano punto di ne
Hanno le lenticchie uirtù costrettiua. Il perche ri
gnano elle il corpo, se prima scorticate si cuocono
nißimo, gittandosi però uia la prima loro decottio
; percioche la solue ageuolmente il corpo. Fanno
gnar le lenticchie cose tremende, & paurose, & so
nociue al capo, a i nerui, & al polmone. Corrobo-
si la uirtù loro, laquale hanno per i flußi del cor-
, meschiandole con aceto, & indiuia, o portulaca, o
etole nere, o bacche di mirtho, o gusci di melagrano,
rose secche, o nespola, o sorba, o pere, o tamarindi, o
ela cotogne, o cicorea, o piantagine, o galle intere o
n somachi, liquali si debbono cuocere diligentemen
nell'aceto, altrimente conturbano il corpo. Man-
ansi utilmente trenta granella di lenticchie scorti-
te nelle souuersioni dello stomaco. Le lenticchie cot
, & applicate a modo d'impiastro con polenta, mi-
gano i dolori delle podagre, et con mele saldano l'ul
re concaue, rompono l'eschara, & mondificano
ulcere. Cotte le lenticchie nell'aceto risoluono le du
zze, & le scrofole.

Meo.

E' ueramente da credere, per quanto da piu fede i autori si puo cauare, che lungo tẽpo sia, che'l Meo non sia trouato, ne portato in Italia, benche gli Speiali d'hoggidì certe bianchiccie radici, quasi di sapoe di Pastinaca, usino per il Meo: ilche facilmente di nostra non esser quelle le radici del uero, conferendo e con le qualità datele da Dioscoride. Erane carestia n Italia per fino al tẽpo di Plinio. Auuenga che egli il capo xxiij. del xx. libro dica, che al suo tempo non i seminaua in Italia, se non da pochi Medici. Descriuene del Meo egli due spetie, delle quali quello dice esser migliore, che si chiama Athamantico; & manco buono quello, che di colore rosseggia. Parmi però gran cosa, che nascendone in Ispagna assai, non si ce ne porti del uero in Italia. Affermano i frati, che di nuouo hanno commentato l'Antidotario di Mesue, che si ritruoua il uero Meo in Italia nelle montagne di Norcia, & in Calabria, ma se cosi sia, non uoglio io affermare, per hauer conosciuto assai buoni semplicisti, che si sono in tal cosa spesso di gran lunga ingannati. Non hauendolo adunque noi, non saprei, che meglio in uece di quello si douesse mettere, che'l Mirobalano, qual chiamano noce unguentaria, seguitando Galeno, & Paolo Egineta, per hauere essi ne i loro succidanei cosi determinato. Ilquale Mirobalano (come al proprio suo luogo si dirà) nõ è altro, che il ben de' profumieri.

Costo.

Il Costo, che comunemente s'usa nelle spetiarie d'Italia, di due spetie, amaro cioè dolce lo fanno gli spetiali; come che Dioscoride, & Plinio non del dolce, ne dell'amaro, ma del nero, & del bianco solamente scriuessero: Galeno disse bene che'l Costo ha in se leggerißima amaritudine, ma che se ne trouasse del dolce io non lo trouo appresso d'autentico Greco autore, come che appresso a molti de gli Arabi nelle loro compositioni si ritroui l'uso dell'amaro, & del dolce. Il uolgar delle spetiarie tanto s'aßimiglia al uero, quanto i Corbi alle bianche Colombe, et imperò nelle compositioni di medicina non è da mettere; auenga che non sapendosi, che radice, o tronco d'albero egli si sia, facilmente potrebbe, o operare il contrario, o esser di niun ualore. Del uero certamente non ne manca al presente a Vinegia, ma portasici però da pochi anni in qua; del quale douerebbono fornirsi tutti i diligenti Spetiali, & non sempre stare ostinati nelle loro antiche usanze, & erronee opinioni. Conciosia che troppo gran cosa è il thesoro della sanità, & della uita. Dirò però, che prima, che usare quello del uulgo, meglio sarebbe di seguitare Galeno ne i succidanei; ilquale, nel mancamento del Costo, supplisce con l'Ammoniaco, e con la Enula campana.

Pero.

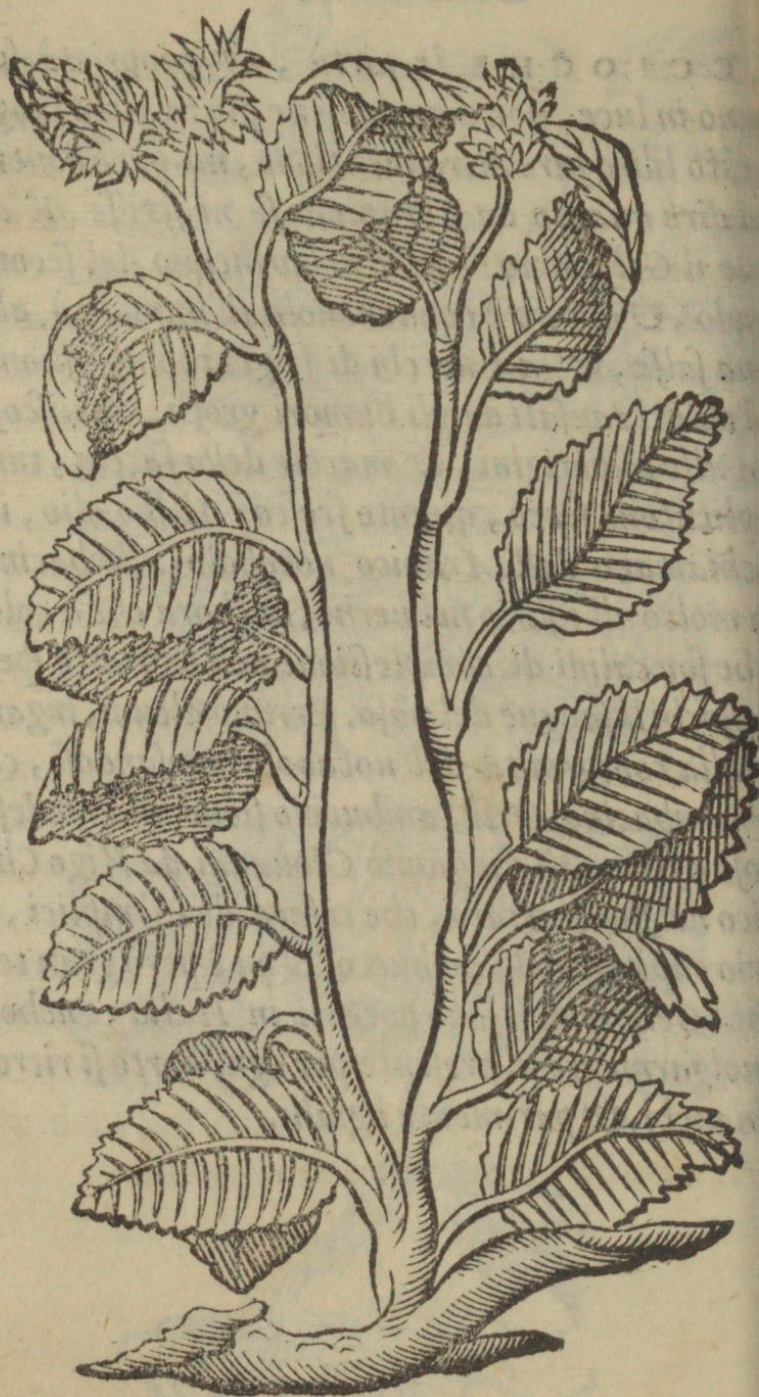
*VOLGARISSIMI frutti ſono le pere in Ita-
ia; & imperò ſarebbe aſſai ſuperfluo il recitare co-
me ſieno fatti gli alberi, che le producono. Ritrouan-
ne di uarie, & diuerſe ſorti, coſi come furono anco-
a appreſſo a gli antichi, liquali haueuano le Super-
e, le Falerne, le Decumane, le Dolobelliane, le Pom
eiane, le Liceriane, le Seueriane, le Tiranniane, le
auoniane, le Lateriane, le Anitiane, le Tiberiane,
le Neuiane, le Turaniane, le Amerine, le Picenti-
e, le Numantine, le Aleſſandrine, le Tarentine, le
egnine, le Porporee, le Sementine, le Laurine, le
Amphorine, le Coriolane, le Cucurbitine, & altre ol
re a queſte di diuerſe ſpetie; nomi però tutti deriua-
i, o da gli huomini, che le poſero in uſo, o da luoghi,
nde le uennero, o da ſomeglianze hauute con altri
rutti, o dal color loro, o da tempi, ne iquali ſi matu-
ano; & imperò ſeguendo ancor noi tal coſtume, chia
miamo le noſtre di Toſcana, Moſcadelle, Giugnole,
iampoline, Roggie, Ghiacciuole, Spinoſe, Quadra-
e, Carouelle, Papali, San Nicolo, Durelle, Zuccaie,
Campane, Vernareccie, Gentili, Porcine, Sementine,
& d'altri nomi aſſai. Ma chi uoleſſe ueramente con
queſte noſtre moſtrare le ſpetie de gli antichi, ſareb-
be di biſogno, che ciaſcuna ſpetie haueſſe una partico-
are, & ben chiara deſcrittione, imperoche ſolo con i
ſemplici nomi impoſsibile ſarebbe il ritrouarle.*

Stirace.

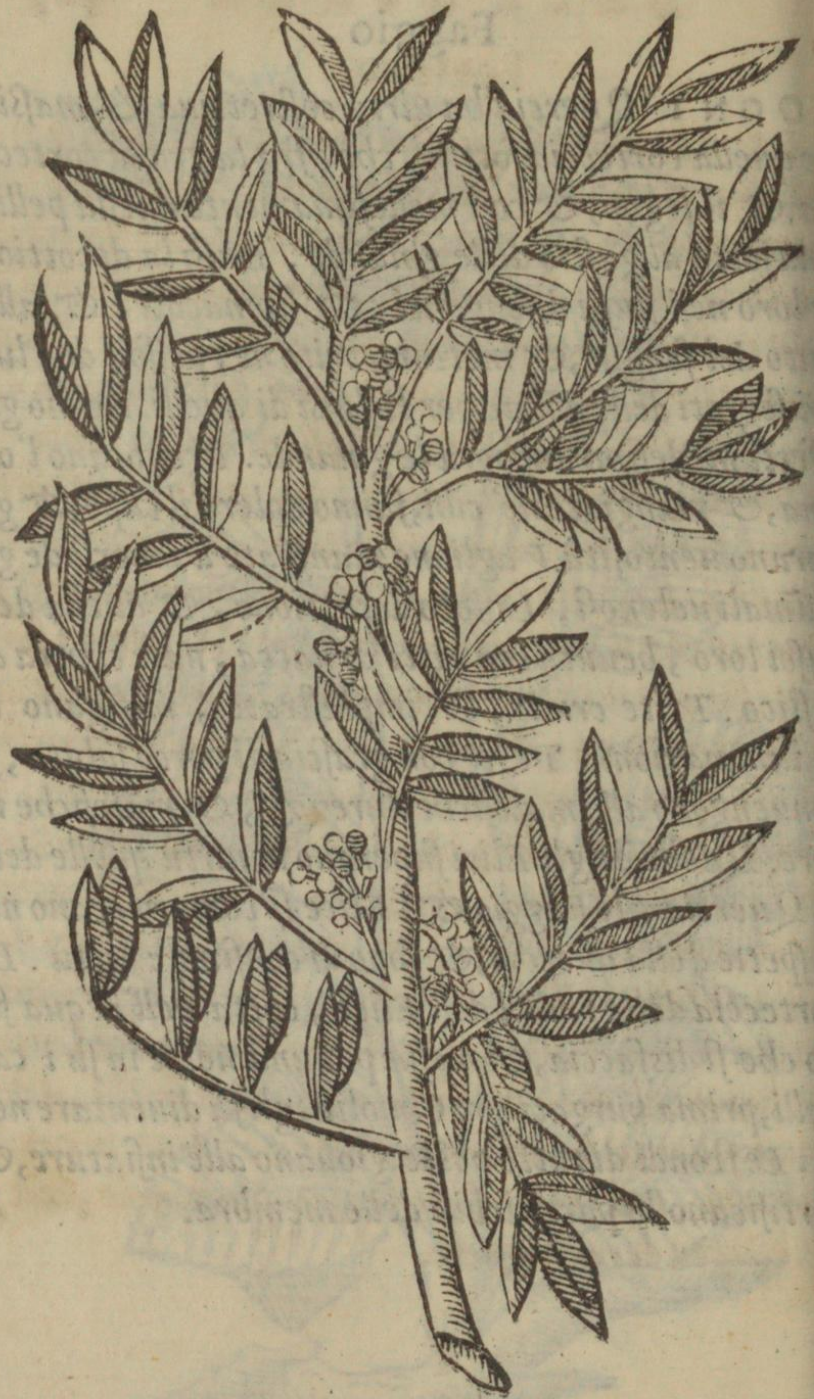
CHIAMASI lo Stirace communemente nel-
Spetiarie Storace calamita; ilqual cognome è sta
tratto dal libro de gli Antidoti di Galeno. Percio
e parlando egli de' semplici, che entrano nella The
ıca, lodò per lo migliore Stirace, quello, che si porta
ı di Pamphilia ne' calami; da i quali prese egli il
gnome di calamita, e imperò per esser quello di que
a spetie il migliore, che si ritroui, si costuma sempre
a i Medici nell'ordinario, di dargli cognome di cala
ita; per dimostrare, che cosi intẽdono del migliore.
erciochè Galeno nel luogo medesimo dice, che tãto
ıpera di bontà questa spetie di Stirace gli altri stira
i, quãto il uino Phalerno supera di bontà ogni altro
ino, che per uil prezzo si uende nelle tauerne. Dal-
a cui ragione essendo indotto il Manardo da Ferra-
a, si pensò, che doue si legge in Dioscoride; Cosi è il
atabalite; ui sia stato corrotto il Testo, & che si deb
a però leggere; cosi è il calamite. Ma in uero (quan
unque molto dotto sia stato il Manardo) a me non-
dimeno assai in questo piu piace la sententia di Mar
cello Fiorentino, ilquale uuole, che si legga Gabalite,
& non Catabalite. Del che fa ueramente testimonio
Plinio al xxv. cap. del xij. libro, doue parlando egli
dello Stirace, dice, che nasce nella Soria piu proßima
alla Giudea intorno a Gabala Marathunta, & al
monte Caßio di Seleucia; con laqual sentenza s'ac-
cordano parimente Hermolao, & il Ruellio.

Terebintho.

LA ragia liquida che distilla dal Pino, & dal
zzo si porta di Francia, & di Toscana, ma antica-
nte si portaua di Colophone d'Asia, donde si prese
ome di Colophonia. Portasene ancora di liquida
alatia, laquale è appresso alle Alpi, cauata dal
ice, laquale i paesani chiamano Larigna. Questa
ubendosi composta in lettouario, & per se sola, gio
ualorosamente alla tosse uecchia. Sono le Ragi tra
o differenti di colore, percioche alcuna è bianca,
una di color d'olio, et alcuna di mele, come è la La
na. Distilla la liquida Ragia dal Cipresso anchora,
utte le cose predette conueneuole. Nelle spetie del
secca è quella de i gusci delle Pine, chiamata stro-
ina, dell'Abete, del Pezzo, & del Pino. Debbesi
tutte queste eleggere per la migliore quella, che
doratissima, trasparente, non secca, & non humi-
, frangibile, & che si rassembri alla cera. Hanno di
tte queste maggiore eccellenze quella del Pezzo,
dell'Abete: imperò che le sono odorate, come l'in
nso. Le piu lodate si portano da Pitiusa Isola della
osta di Spagna. Quella del Pino, de i gusci delle
ine, & del Cipresso son manco buone, ne corrispon-
no di parità di uirtù con l'altre predette, ma s'usa
o nondimeno in luogo di quelle. Quella del Lentisco
rrisponde a quella del Terebintho.

Gelſomino.

CCIOCHE *le uirtù, & proprietà ſue*
nno in luce, non douendoſene piu in altro luogo
eſto libro fare altra mentione, mi pare doucr-
i dire quanto da Serapione ſe ne ſcriſſe. E' a-
ue il Gelſomino calido nel principio del ſecon-
ado, & molto è conueneuole all'humidità, alla
na ſalſa, & a i uecchi di frigida compleſsione,
i dolori cauſati da gli humori groſsi, & uiſcoſi.
a alle impetigini, & macole della faccia, tan-
plicatoui ſecco, quanto freſco. Il ſuo olio, il-
chiamano dall'Arabico uocabolo Sambacino,
a molto all'uſarlo nel uerno, anchora che a colo-
he ſon calidi di compleſsione nell'odorarlo ſpeſ-
ouochi il ſangue del naſo. Errano alcuni, ingan-
dalla conformità del uocabolo penſandoſi, che
Sambacino, & il Sambucino ſieno una medeſi-
coſa; fra quali s'ingannò Giouanni da Vigo Chi-
ico nel ſuo trattato, che ci fece de i ſemplici, al
rio capitolo del Sambucco. Non è però gran tem
he i Gelſomini ſi ſono portati in Italia, anchora
uolgarmente al preſente per ogni horto ſi ritroui
bianchi, & parimente i gialli.

Faggio.

OGNI Quercia ha uirtù costrettiua, & massi-
e quella corteccia sottile, che è fra la grossa cortec-
a, & il legno, & così medesimamente quella pelli-
na sotto al guscio delle ghiande. Dassi la decottio-
loro ne i flussi disenterici, & stomacali, & allo
uto del sangue, & mettonsi trite ne i pessoli de i luo
i segreti delle donne per li flussi di quelli. Fanno gli
fetti medesimi anchora le ghiande. Prouocano l'o-
na, & mangiate ne' cibi, fanno dolere il capo, & ge
rano uentosità. Vagliono mangiate a i morsi de gli
imali uelenosi. La loro decottione, & quella de i
sci loro, beuuta con latte di uacca, uale contra al
ßico. Trite crude, & impiastrate, mitigano le
fiammagioni. Peste con grascia di porco salata, si
nuengono alle malefiche durezze, & malefiche ul
re. Quelle de gli Elici superano in uirtù quelle del-
Quercia. Il Faggio & l'Elice si connumerano nel
spetie della quercia, & sono di consimile uirtù. La
rteccia delle radici dell'Elice, cotta nell'acqua fi-
o che si disfaccia, & messa per una notte in su i ca-
elli, prima purgati con Cimolia, gli fa diuentare ne-
. Le frondi di tutte peste, giouano alle infiature, &
rtificano le parti debili delle membra.

Lentisco.

Lentiſco.

*Il Lentiſco albero aſſai noto, ha in ogni parte
lla ſua pianta uirtù di coſtrignere. Imperoche ſono
conſimile uirtù il frutto, le frondi, i rami, la cortec
ı, & le radici. Faßi della corteccia, delle frondi, et
lle radici un liquore in queſto modo. Cuoconſi lun-
mente nell'acqua, laquale come poſcia leuata dal
oco ſi raffredda, ſi cola, & faßi di nuouo tanto ri-
ollire, che s'ingroßi di corpo, come mele. Beeſi util-
ente per la facoltà ſua coſtrettiua, al rigittare del
ngue, a i flußi del corpo, & alla diſenteria, beeſi pa
mente con il pari giouamento per riſtagnare i fluſ-
del ſangue meſtruo delle donne, & alle relaſſatio-
i della madrice, & del ſedere, & puoßi uniuerſal-
ente uſare in luogo d'Acacia, & d'Hipociſtide. Fa
medeſimo il ſucchio, cauato dalle frondi trite. Riem
ie la ſua decottione, applicata per uia di fumento,
e concauità, & indura, & conſolida le rotture del-
'oſſa, riſtaura i flußi de' luoghi naturali delle donne,
erma le ulcere, che uanno ſerpendo, prouoca l'orina,
& lauandoſene la bocca ferma i denti ſmoßi. Adope
anſi i ſuoi ſarmenti uerdi a nettare i denti in cambio
di canne. Del frutto ſe ne fa olio cõueneuole, oue ſia
di biſogno di coſtrignere.*

Agarico.

È l'Agarico un fungo, che nasce in su gli alberi,
come dicemmo di sopra nel primo libro al LXXI.
pitolo, ne nasce dell'eccellentißimo per le monta-
e di tutto il Trentino in su i Larici, da iquali con le
oprie mani n'ho ricolto, & spiccato io infinite uolte
llißimi pezzi. Ma quantunque dica Plinio a gli ot
capitoli del xv.lib.che nasca l'Agarico in Francia
su tutti gli alberi, che producono le ghiande, nondi
eno in su'l Trentino, & in altri luoghi d'Italia, nõ
sce però egli se non in su'l Larice. Dioscoride dice,
e in Galatia d'Asia, & in Cilicia nasce egli in su'l
edro, non facendo di quello del Larice, ne di quello
lle piante ghiandifere, che scrisse Plinio, mentione
cuna. Commemorò Galeno l'Agarico chiamando-
radice al sesto delle facoltà de' Semplici, in questo
odo scriuendone: La radice dell'Agarico, che nasce
el tronco, al primo gusto è dolce, ma nel processo a-
ara, con alquanto d'acuto, & di leggiero costret-
uo. E nella sua sustanza raro, & imperò è manife-
o per tutte queste cose questo medicamento è com-
osto di sustanza aerea, & terrea, assottigliata però
a calidità. E ueramente nell'Agarico pochißima su
anza acquea, & per questa ragione ha egli uirtù di
estiua, incisiua, & aperitiua di tutte le uiscere. Et
crò guarisce egli ualentemente coloro, a cui per op-
ilatione di fegato è trabocato il fiele.

Rhamno.

ASCE il Rhamno arboscello tãto bianco, quan
o abondantißimo in tutta Toscana propriamen
le siepi, & maßime il bianco, & chiamansi a-
ue uolgarmente marruche; & proprio il bianco
olo, che produce le spine simili all'acuta spina, &
ndi lunghette, oliuari, liscie, & grassette, & il
come dice Dioscoride, cresce circa all'altezza di
e gombiti, ha le spine piu deboli, & produce il
o folliculare, sottile, & ritondo, simile a un fu-
lo di quelli, che adoperano le donne a filare. La
parmi, che di gran lunga erri qui il Ruellio, pen
osi che il Rhãno sia quello, che uolgarmente chia
no in Italia Spino merlo, & in Lombardia Spino
ino: imperoche questo fa le fronai larghe, quasi
e il pero, & produce il frutto nero in bacche, co-
uello del ligustro, ilquale adoperano i Dipintori,
Miniatori per fare un bellißimo uerde, liquali nõ
nuengono in modo alcuno a qual si uoglia Rham
Erra parimente esso Ruellio nell'allegare in que-
luogo Theophrasto; percioche scriue inauuerten-
ente del frutto del Rhamno tutto quello, che esso
eophrasto subito, che hebbe scritto del Rhamno,
se del Paliuro. Errano i commentatori di Mesue
lendosi, che il Rhamno sia quella spetie di Rouo,
ua serpendo per terra per i terreni non coltiuati,
producono alcune more di color ceruleo scuro, il
si ritroua appresso d'autore alcuno, se già non fus-
ascosto in qualche cantone d'Araceli.

FIGVRE DE GLI STROMEN
CHE SI ADOPERANO
ALLA VILLA.

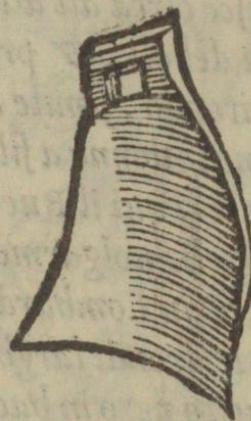
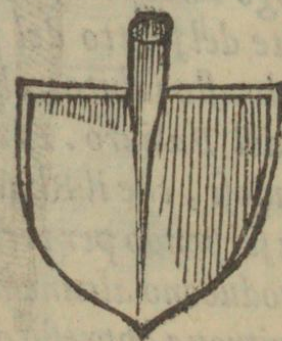
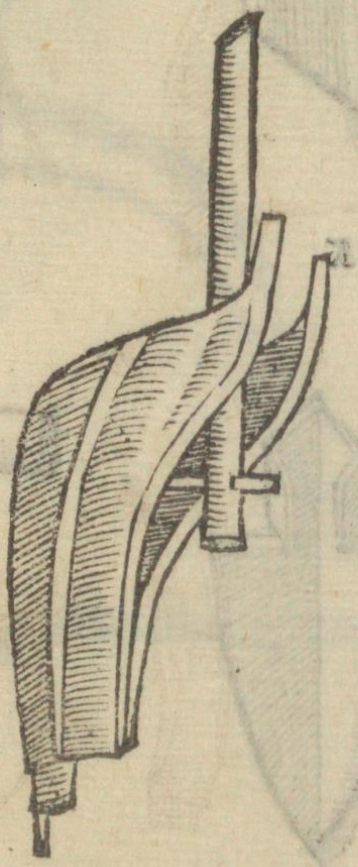
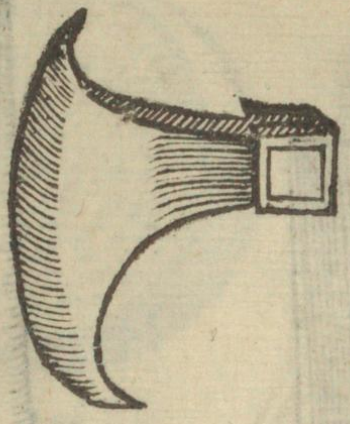
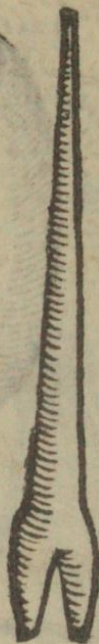
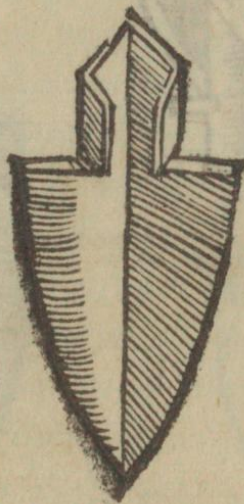
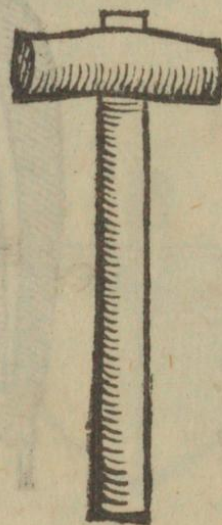
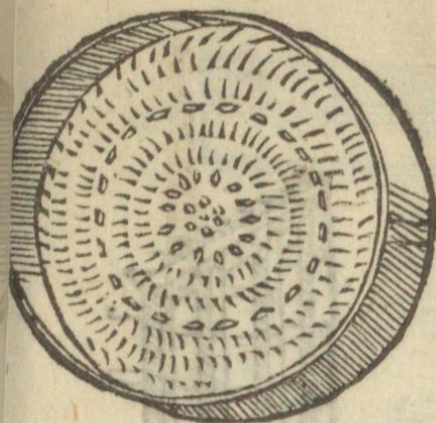
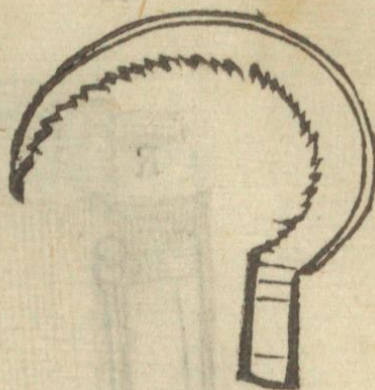
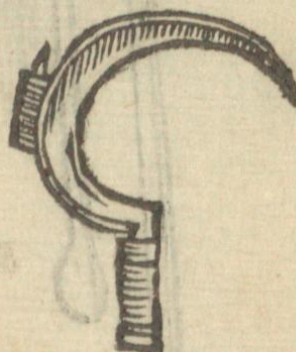
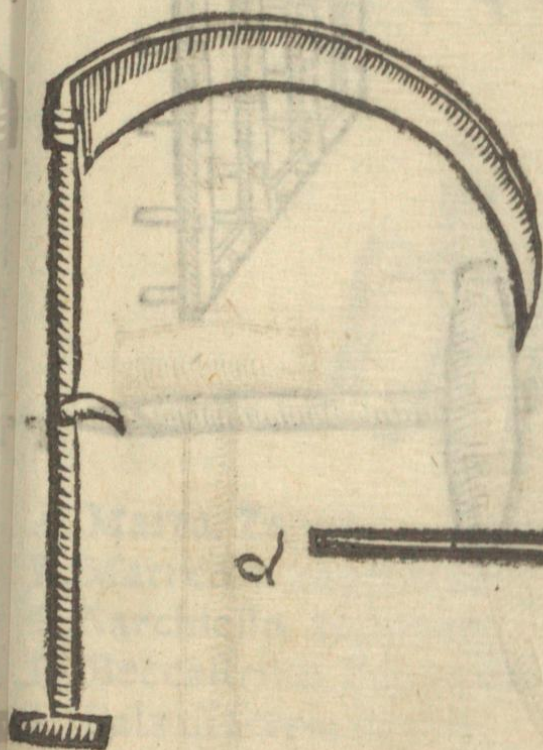
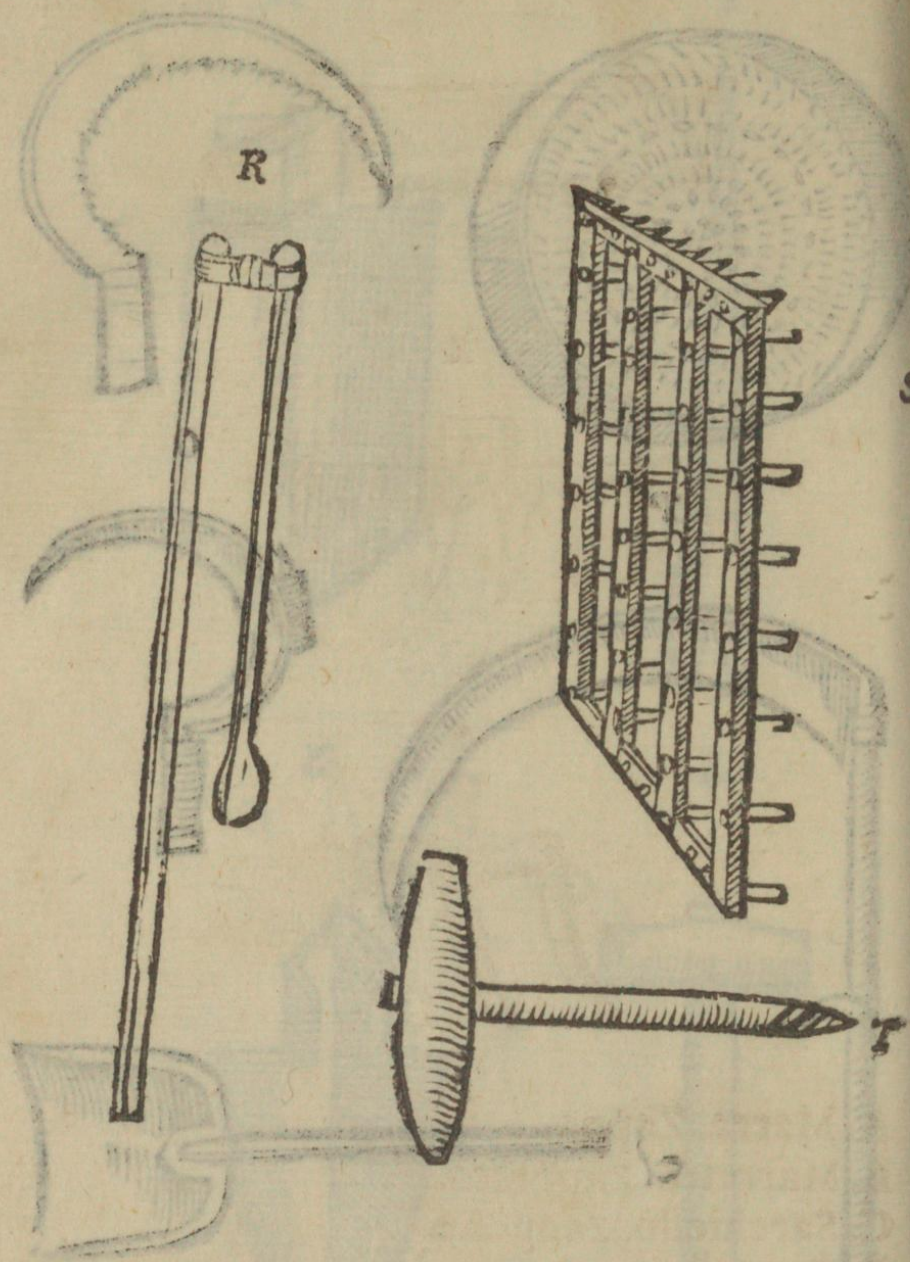
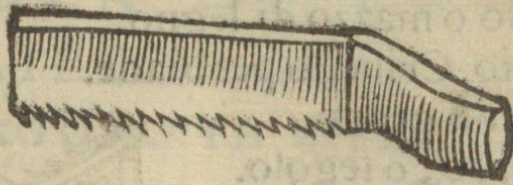
F
G

H
I
K
L

M
N
O
P
Q

R
S
T

X

Y

A. Marra. Zappa.
B. Marretto. Zappetto.
C. Sarchiello. zappone.
D. Beccaſtrino. Zappa da quagliatore.
E. Pala di ferro. Badile.
F. Scure. Accetta Mannara.
G. Aratolo. Verſuro. Aratrum.
H. Vanga. I. Palo di ferro.

K. Bombero. Gomiero. Vomero.
L. Maglio o mazzo di legno.
M. Vaglio. Criuello per biade.
N. Falce da grano.
O. Pennato, o ſegolo.
P. Falce da ſegar il fieno.
Q Pala di legno da grano.
R. Coreggiato, Battauro da grano.
S. Erpicie. Rapegara.
T. Triuella ſucchiello. Verigola.
V. Sega da neſti.
X. Raſtello di ferro.
Y. Forcola di ferro.

[T]AVOLA DI TVTTE [TE]LE MATERIE CHE SI CONTENGONO IN QVESTA OPERA.

LIBRO PRIMO.

DELLA qualità dell'aria e della sua bontà & malitia. [c]ar. 1
[D]e uenti & come si cono[s]ce la bontà loro & la loro malitia. 2
[D]ell'acqua ch'è buona p[er] [a]gli huomini e come si conosca la sua bontà. 3
[D]el sito del luogo habitabile, & del conoscimẽto della sua bontà & della sua malitia. 7
[D]elle corti che si debbono fare a diuersi modi & in diuersi luoghi. 8
[D]ella dispositiõ di dẽtro della corte. 13
Modo di far i pozzi et le fontane, o in che maniera si truoui l'acqua & come si pruoui. 14
Dell'acquedotto. 16
Delle cisterne. 17
Delle materie per edificar le case. 18
Dell'officio del contadino 19
Dell'officio del padre di famiglia, ĩ che modo dee comperar il podere et come domandar il contadino delle opere della uilla. 20

Secondo libro.

DI quelle cose che si conuẽgono a ogni pianta se-

cōdo i principij della lor generatione. 22
Della diuersità della generation delle piante. 23
Della sostāza et origine, e generatiō delle piāte. 24
Della diuisiō delle piāte p le sue parti integrali. 25
Della diuersità delle materiali e semplici parti delle piāte, e la cagione del crescimento loro. 29
Della generation & della natura delle foglie & de fiori, e de i frutti. 30
Della unione & diuision delle piante. 32
Della trasfiguratione e nutrition di una pianta in un'altra. 33
Della diuersità dell'alteratione che si fa nelle piante. 36
Della diuersità delle piante, presa secōdo la diuersa produttione de frutti. 38
Di quelle cose che bisognano ad ogni pianta. 38
Di q̄lle cose che fanno bene alla generatione &
crescimēto della piāta
Della putredine ouero d
letame, et della stercor
tion e cibo della piāta 4
Dell'acqua che si cōuien
a maturar il letame &
nutrimēto delle piāte 4
Delle utilità dell'arare
del fossare. 4
Della cultura del camp
satiuo. 5
De remedi che si debbon
far al cāpo acciochè si
da seminare. 5
Della coltura del cāpo m
tuoso, et uallicoso. 54
Della coltura del cāpo n
uale. 55
Del tēpo & del modo del
l'arare, & d'estirpar le
male herbe. 57
Della semination in comu
ne. 59
Della piantagione, & del
modo di piātare, e della
scelta delle piante. 65
Dell'innestar e incalmar,
per le quai due cose le

piante ſaluatiche ſi fan
o domeſtiche. 65
r quali diſpoſitioni e in
uali ſi traſmuti la pian
t di ſaluatica in dome-
ica. 73
luoghi utili et nõ utili
la generation delle piã
. 74
lla terra, e della cogni
ione dell'abondanza et
terilità ſua. 77
l ſito che ſi conuiene a
ãpi per cagion della lo
o abondanza. 78
e i guernimẽti, ouero de
chiuſure delle uigne, de
i horti, e de campi. 79
lla difeſa & del riparo
õtra l'ẽpito de fiumi 81

Terzo libro.

ELL'ARIA. 82
granai. 83
uena. 84
ci 84
erchia 85
napa 85
rmento 86
ua 90
Farro 92
Fagiuolo 92
Git 93
Loglio 93
Lente 93
Lupini 94
Lino 95
Orzo 97
Melica 98
Miglio 99
Panico 100
Piſello. 101
Spelta 101
Segala 101
Veccia 102

Quarto libro.

DELLA *uite, ciò ch'ella ſia, e della uirtù delle ſue foglie, et della ſua cenere e delle ſue lacrime.* 103
Della diuerſità delle uigne. 104
Della diuerſità, e della generation delle uiti. 105
Delle diuerſe maniere delle uiti. 105
Dell'aria che ſi conuiene alle uiti, & della ſituation delle uigne. 109

Della terra cõueniente alle uiti. 109
Della pastination e dispotiõ della terra nella qual si debbono piantar le uiti. 110
In che maniera si debbon cogliere le piante delle uiti equali, e come si possano serbare, & portare in parti lontane. 111
Quando, & in che modo la uigna e le uiti son da piantare. 113
Del propaginare, e del rinouar le uigne & le uiti. 115
Dell'innestamẽto delle uiti. 116
Del potar le uiti, e gli arbori che hãno le uiti. 120
Della formagion delle uigne, & del tagliar delle radici inutili. 123
Del rileuar le uigne. 125
Della letamation delle uigne e del tagliar le brãche inutili delle uiti. 126
Del cauar delle uigne. 126
De i nocimenti che au gono alle uiti, e della cura: 1
Della conseruation d uue fresche e secche. 1
Della uirtù che hanno ue. 1
Dell'apparecchio della demmia. 1
Del tẽpo del uendemm re. 1
In che modo si dee uẽd miare. 1
In che modo si debbon gliar l'uue & farne fetto uino. 1
Di quelle cose che si p no far dell'uue. 1
Dell'agresto, del passo, caroeno, del rifritto della sapa. 1
Della purgation del u fatto dell'uue acerbe corrotte. 1
Della cura del uino co mosso dalla pioua. 1
In che modo si metta mosto ne uasi. 1
In che modo si possa h uer

r del mosto per tutto l'anno. 136

modo di conoscer s'il osto o il uino habbia acua o no, & in che mo- si parta l'acqua dal no. 136

che modo il mosto si biarifichi tosto. 137

che modo il uino non so ra bolla. 137

che luogo si dee metter ftar il uino acciochè du i meglio. 137

l trauasar il uino, e del aprir i dogli. 137

l tempo e del modo di ssaggiar i uini. 138

e i segni da conoscer il ui o da durare. 139

e i nocimenti che auengono al uino. 139

che tẽpi il uino piu age uolmente si uolti & cor ompa. 140

che modo si possa pro- uedere ch'il uino non dia la uolta. 140

che modo si liberi & guarisca il uin riuolto 141

In che modo si faccia nero il uin bianco & si muti in altro colore. 144

In che modi si tramuti il uino d'un sapore in un' altro. 144

In che modo si liberi il uino et le botti dalla mufa. 145

In che modo si prouegga ch'il uino nõ diuẽga, aceto et in che maniera si liberi dall'acetosità. 147

In che modo si faccia l'aceto. 148

Della uirtù dell'aceto 148

Del uino & delle sue uirtù. 149

Quinto libro.

De gli arbori in comune. 154

Mandorlo 160

Auellane 162

Berberi 162

Ciriegie 169

Castagne 164

Mele cotogne. 160

Cedro 169

Cornio 169
Fico 170
Allero 173
Melo 174
Melagrane 177
Moro 180
Meliaco 181
Nespolo 182
Mortella 183
Noce 184
Vliuo 186
Pero 190
Prugno 193
Persico 195
Palma 196
Pino 198
Peppe 199
Quercia 199
Sorbo 200
Giuggiolo 201
Ginepro 201
Abeto 202
Lontano. 202
Acero 203
Auornio 203
Agno casto 203
Bosso 204
Brillo 204
Cipresso 204
Canna 2
Faggio 2
Frassino 2
Frassignuolo 2
Fusano 2
Ginestra 2
Iuo 2
Pioppio 2
Rosai 2
Ramerino 2
Rouo 21
Salcio 21
Sauina 21
Sambuco 2
Sicomoro 21
Sanguigno 21
Spinalba 21
Spina giudaica 21
Spina ceruina 21
Scopa 21
Tamarisco 21
Olmo 21
Vinco 21
Vindetto 21
Suuero 21

Sesto libro.

Della uirtù delle he
be in comune. 21
De gli horti & della l

ltiuatione in cõe. 218
glio 222
rrebice 223
nice 223
neto 224
ppio 224
ſſentio 225
rtemiſia 225
riſtologia 226
robtano 226
nfodillo 226
cetoſa 227
etola 227
rrana 227
ſilico 228
ttonica 228
anca orſina 228
ſtorta 229
ucca 229
ocomeri e citriuolo 230
auolo 231
ipolla 233
omino 234
roco 234
ipolle maligi 235
ardo 235
amamilla 236
uſcuta 236
alamento. 237
Centaurea 237
Capeluenere 237
Centofoglie 238
Cicuta 238
Cataputia 239
Cretano. 239
Celidonia 240
Coriandolo 240
Conſolida maggiore. 240
Cocomero ſaluatico. 240
Dittamo 241
Endiuia 241
Ella 241
Epatica 241
Eruca 241
Ebolo 243
Finocchio 243
Flammula 243
Fumoterre 244
Funghi 244
Fiengreco 244
Cappuccio 245
Gramigna 245
Graliga 245
Gentiana 245
Gariofilata 245
Humulo 246
Iuſquiamo 246
Iſopo 246

Iringio	246	Peucedano	26
Iaro	247	Petrosemolo	26
Iride	247	Psillio	26
Liquiritia	247	Piantaggine	26
Lingua d'Ariete.	248	Polipodio	26
Giglio	248	Pastinaca	26
Lingua di cane	249	Porcellana	26
Lapatio	249	Papiro	26
Lattuga	250	Puleggio	26
Lentisco	251	Rapa	26
Laureola	251	Rafano	26
Lappola	252	Radice	26
Leuitisco	252	Ruta	26
Melloni	252	Robbia	26
Meliloto	253	Spinaci	26
Marcorella	253	Solatro	27
Malua	253	Sempreuiuo	27
Menta	253	Satirion	27
Mandragola	255	Sposa del Sole	27
Marrubio	256	Silermontano	27
Maggiorana	256	Strafizaca	27
Nauoni	256	Squilla	27
Nasturcio	257	Senapa	27
Nenufar	257	Sartio	27
Napello	258	Scordio	27
Nigella	258	Sparagi	27
Origano	258	Sisimbro	27
Porri.	259	Saluia	27
Papauero	260	Scabbiosa	27

necione 274
rpentaria 274
rpillo 274
ntoreggia 274
hiarea 275
alogne 275
etrait 275
ssia 275
asso barbasso 275
esticolo di uolpe 276
esticolo di cane 276
himo 276
iola 276
erga di Pastore 277
olubile 277
rtica 277
itriuola 278

Settimo libro.

PERCHE cagione furono creati i prati, et qual aria, & qual terra, & qual acqua, & qual sito desiderano. 279
Come si facciano i prati, e come si procurino, & come si rinouino. 280
Come si ricoglia il fieno, e come si conserui, & dell'utilità sua. 281
Delle selue che uengono naturalmente. 281
Delle selue che si fanno p industria humana. 282

Ottauo libro.

DE giardini delle herbe picciole 284
De giardini mezani, & delle psone mezane 285
De i giardini de i Re, & de gli altri illustri et ricchi Signori. 286
Di quelle cose che si posson fare a dilettatione ne guernimẽti de giardini, & delle corti. 287
Di quelle cose che si fanno a dilettatione ne cãpi campestri. 288
Di quelle cose che danno diletto quanto alle uiti, & a frutti loro. 288
Di quelle cose che arrecano piacere e diletto quã to a gli arbori. 290
Della dilettation de gli horti e delle herbe. 292

Nono libro.

DELL'ETA de caualli, e

delle cavalle. 294
Della forma delle buone cavalle, & de gli stalloni, & come si debbono ammettere. 295
Del nascimento de caualli, & in che modo si debbon tenere. 296
Del pigliar, & del domar i caualli. 297
Della guardia de caualli. 298
Del modo del costumar i caualli. 299
Del conoscimẽto della bellezza de caualli. 301
De segni della bõtà de caualli. 301
De segni della malitia, & de uitij, et della uiltà del prezzo de caualli. 302
Dell'infermità de caualli, & delle cure loro. 303
Della infermità del mur, & della sua cura. 304
Delle glandule, & delle scrofole. 304
Del mal del uermine 305
Dell'anticuore, & della sua cura. 30
Della cura & della cog tion dello strangoglion 307
Del mal dell'uuola et d la sua cura. 30
De dolori, & della cu loro. 30
Del mal infundico, et d la sua cura. 30
Del mal Bolsino, & dell sua cura. 31
Del mal infestuco, e dell sua cura. 31
Del mal scalmato, & d la sua cura. 31
Del mal aragaiaco, et d la sua cura. 31
Della Cimorra, & dell sua cura. 31
Della freddezza del cap & della sua cura. 313
Del mal de gli occhi, e sua cura. 314
Del mal del Corno, & sua cura. 314
Del mal del polmone & sua cura. 315
Del mal delle spallaccie,

r sua cura. 315
altre diuerse malattie che uengono su le spalle & della lor cura. 315
mali che uengono alle gābe, et a piedi de caual, e del malferuto. 316
l mal che si chiama scu rmato. 317
el mal del petto & del la sua cura. 318
el mal della zarda, & sua cura. 318
el mal dello sparuiero, & sua cura 318
el mal della curua, & sua cura. 319
el mal dello spinello & sua cura. 319
ell'attrattione, & della sua cura. 320
el mal Scortilato, et della sua cura. 320
ell'offese delle spine, o de legni. 322
el mal delle galle, et della lor cura. 322
el mal delle garpe, e della sua cura. 323
Della crepatura, & della sua cura. 323
Del cāchero, & della sua cura. 324
Della fistola, & della sua cura. 324
Della cura del mal piccione. 325
Della farina & della sua cura 325
Delle infermità de piedi, & dell'unghie & prima del mal della setola. 326
Della supposta, e della sua cura. 326
Della pūtura dell'unghie, & della sua cura. 327
Della dissolatiua della unghia, & sua cura. 327
Della mutatione delle unghie, & sua cura. 328
Delle diuerse inchiouature, & sua cura. 328
Del mal del fico, & della sua cura. 330
De segni generali delle malattie de caualli. 330
De Muli. 331

De gli Asini. 332
De Buoi, & come debbono esser le Vacche & i Tori. 332
In che maniera si deon tener i Tori & le Vacche. 333
In che modo si debbono ammettere i Tori. 334
In che modo si deon tenere i Viteli, & quando si posson castrare, et domare, & in che maniera si faccia. 334
De Buoi quali si debbono comperare, come tenere, et della cognition della bontà loro. 335
Della infermità de Buoi, e della cura loro 336
Della diuersità de Buoi, e delle uacche & d'ogni loro utilità. 338
Delle pecore, come si debbono eleggere, & cõperare, & della cognition della sanità, & dell'infermità loro. 339
Come si debbono tener le
pecore, & come debb-
no pascere, e in quai
ghi. 3
Quando si debbon far c
prir da mõtoni, e con
& quanto tempo st
grauide, & come deb
no essere i montoni,
quante pecore bastin
un montone. 34
Quãdo si deon tosar le
core, & come & qua
do segnare. 34
Del conoscimento dell'e
delle pecore. 34
Quando, e come si debb
no ungere, & quando
dee far il cascio, et co
serbare. 34
Dell'infermità delle pe
re, e della lor cura. 34
Come si deon tener gli a
gnelli, et quando si de
castrare. 34
Dell'utilità de gli agne
& delle pecore. 34
Delle Scrofe, de Verri,
de porci, quali si debb
no eleggere, et come t

re. 348
ani, quali ſi debbono
ggere, & come tene-
, & in che modo am-
eſtrarli, & dell'utili
loro. 349
paſtori, quanti e quali
bbono eſſere, et in che
aniera ſi deon gouer-
re. 350
Lepraio, & di tutti
i altri animali ſaluati
i da rinchiudere. 351
lle peſchiere, & de pe-
da metterui dẽtro 352
Pauoni. 353
Fagiani. 354
ll'Oche. 354
ll'anitre. 355
lle Galline, e de Galli,
& de pulcini, & come ſi
ebbono tenere. 355
lle Colombaie, & co-
ne ſi debbono fare. 358
che modo ſi debbon for
ir la prima uolta le co
lombaie. 358
ome ſi debbono tenere i
Colombi, accioche dimo
rino piu uolẽtieri e frut
tifichino bene. 359
Dell'officio del guardian
de colombi. 360
Dell'utilità de colõbi 361
Delle Tortole. 362
Del modo d'ingraſſar i
Tordi, le Merle, le Per-
nici, e le Coturnici. 362
Delle ſtãze dell'api e del
luogo loro. 363
Delle caſſette dell'api, &
come debbono eſſer fat-
te. 364
Come naſcono le api. 365
Come ſi debbono compera
re, & quando, e come ſi
truouino, & come ſi por
tino. 365
In che modo ſi debbono te
nere & gouernare. 366
De nocimenti ch'auengo-
no all'api, & della lor
cura. 368
De coſtumi dell'api, e del
la induſtria loro. 369
Quãdo, perche, & in che
maniera eſcano gli ſcia-
mi, et in che modo ſi pro

uegga alla lor uscita. 370
In che modo si debbon ricorre & rinchiudere gli sciami. 371
Quando, & come si puo torre il mele dall'api 373
Come si fa il mele, & la cera. 374
Dell'utilità dell'api. 375

Decimo libro.

De gli uccelli rapaci in generale. 377
Dello sparuiere. 377
Della bellezza de gli sparuieri, & come si conosca la bontà loro. 378
Come si nutriscano, si domestichino, e s'ammaestrino. 378
Dell'industria dell'uccellare, e come si inducono gli sparuieri a non partirsi dal loro Signore. 379
Delle malattie de gli sparuieri. 379
Dell'Astore. 381
Del Falcone. 381
Della diuersità de falconi. 3
Della bellezza & nobiltà de falconi. 3
In che modo si nutrisc[ono] i falconi. 3
Dell'infermità de falc[o]ni. 3
De gli Smerli. 3
De Girifalchi. 3
Dell'Aquile. 3
De Gufi, & della ciuett[a] 385
In che modo si pigliano uccelli cō le reti. 3
Il modo di pigliar le Gr[ue] 386
Vn'altro modo ꝑ pigli[ar] l'Oche, e le Starne. 3
Vn'altro modo ꝑ pigli[ar] l'anitre. 38
Vn'altro modo da piglia[r] piu generation d'ucce[l]li. 38
Vn'altro modo da piglia[r] gli uccelli. 38
Vn'altro modo di reti pe[r] le pernici. 38
In che modo si pigliano g[li] uccelli co lacciuoli. 39

che modo si pigliano uischio. 391
che modo si piglino con balestre. 391
modo del pigliar le bestie saluatiche & prima quelle che si prendono cani. 394
che modo si pigliano n le reti. 395
che modo co lacci. 395
che modo alla Tagliuo. 395
che modo si pigliano i lupi alla fossa. 395
certi altri ingegni, co quali si pigliano le fiere. 397
me si pigliano, e s'ammazzano i Topi. 397
pesci, et in che modo si pigliano. 399
che modo si pigliano cō ceste, et con le gabbie tte di uimini. 399
che modo si pigliano i pesci con l'amo. 400
Vndecimo libro.
lla cognition del luogo habitabile ī comune. 403
Dell'aria. 403
De uenti. 404
Dell'acqua. 404
Della qualità del paese habitabile. 404
De cortili, e delle case 404
De pozzi, & delle cisterne. 405
Della presenza del padrone. 406
Della qualità delle terre, & della diuersità de campi. 406
Dell'arar del fossar, & del cultiuare 406
Del seminare 407
Dell'acqua delle piante. 407
Del letame, & del letamar, & del trasmutar le piante. 409
D'alcuni principij delle piante. 409
Delle parti delle piante. 413
Dalla piantagione, e della generation delle piante. 411

Dell'inneſtare. 412
Del medicamento de gli arbori, e della terra. 413
De guernimenti de luoghi. 414
De granai, & delle biade in comune. 414
D'alcune coſe in comune. 414
Dell'elettion delle piante & delle uiti. 415
Delle regole che ſi richieggono per piantar le uiti. 416
Dell'inneſtamēto delle uiti. 416
Del potar delle uigne. 416
Del cauar le uigne 417
Dell'uue e del uino. 417
De gli arbori. 417
De gli horti, & prima dell'aria, della terra & del ſito de gli horti. 418
Del foſſar gli horti. 418
Della ſeminatiō de gli horti in comune et come s'aiutino gli horti. 419
Del ricoglier le herbe, i fiori, i ſemi, & le radici. 4
Delle uirtù delle her 420
Della conſeruation herbe, de fiori, delle ci & de ſemi. 4
De prati e de boſchi. 4
In che modo ſi fanno i ti, ſi procurano, & ſi mouino. 4
In che modo ſi ricogl fieno e ſi ſerbi e dell' lità ſua. 4
Delle ſelue. 4
De giardini & delle dilettevoli in eſſe. 4
Di quelle coſe che ſi f no intorno alle uiti della dilettation de frutti. 4
Di quelle coſe che ſi fa intorno a gli arbori. 4
Della dilettation de horti e delle herbe. 4
De gli animali da nu in uilla. 4
De caualli & delle ca le. 4

...ccostumare i caualli. ...3
...oscimento general del ...bellezza del cauallo. ...4
...l'infermità de caualli ...della lor cura. 424
...buoi. 425
...e pecore. 425
...l'api. 425
...gli ingegni da pigliar ...animali. 426
...uodecimo libro.
...NNAIO 427
Febraio 428
Marzo 429
Aprile 430
Maggio 430
Giugno 431
Luglio 431
Agosto 432
Settembre 433
Ottobre 434
Nouembre 434
Dicembre. 434

IL FINE.

REGISTRO.

** A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z,*

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sſ Tt Vv Xx Yy Zz,

Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii Kkk Lll Mmm Nnn Ooo.

Tutti ſono quaderni.

IN VENETIA,
Appreſſo Franceſco Rampazetto.
M D LXIIII.